

. Beber Rondrud ens bem Inhalt biejes Blattes wird gerichtlich verloigt. (Weles bom 19. 3unt 1901)

### ei alte Bekannte.

hwarp. (Mit 2 Abbilbungen.)

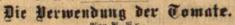
nrichtungen, Die fich bewährt haben, altvertraute Freunde ericheinen, dichteit, um nicht zu sagen Rach-thindernd im Wege. Dem Garten-t nichts übrig, als sie von Zeit al wieder vorzuführen.

ppel-Jauchejaß in Abbildung 1, ene ber fommunigierenden Rohren ben Stempel seiner Berechtigung ihne weiteres in sich. Bei dem Sticksiofsdüngern ist die Jaucheuch ichon von anderer Geite hier orden ift, eine ber brennendften

Das Doppelfaß foll die prat-ndung der Jauche, wie fie für mb Rleingarten in Betracht fommt, In bas eine Sag (rechts) tommen beflügelmist, fornipane, Solzasche Dungemittel, die für sich oder Austaugen zulassen. Darauf wird besten Regenwasser, getan. Um mg der Jauche im sinten Faß zu rd die Austrittsöffnung des Faijes nen oder verfestigten Holzklögen enttellt, immer jo, daß doch das Baffer Mus bem zweiten Faffe (linfe) reine Sauche entnommen und bann

möglichftem Bechiel Reb. richt, Abialle, Unfraut. auch Latrine und Guhnerbung gu einem etwa 1,50 m breiten, nicht über 1 m hohen, beliebig langen Baufen. Steine und Dolg find forgiam fernguhalten. Man achte auf eine ebene Dberfläche und verfehe Dieje am Rande mit einer fleinen Erhöhung. Go fann das Regemvaffer, ebenio wie die Sausabwäffer, beffer durchdringen. Allgu feucht foll der Saufen nicht fein.Um ichneffer jum Biele au fommen, fann man bei der Aufstellung auchetwas ungeloschten Ralf unter-

mifchen. Auch empfiehlt es fich, ben Saufen im Binter, wenn er gehorig burchgefroren ift, umgujegen und in Schollen liegen ju laffen, ihn im Grühjahr aber wieber aufguftellen.



Bir boben ein jehr gutes Tomatenjahr, und manche hau frau wird, wenn fie vor ihren in

it dies Vondienlagt, und ite, wenn sie vor ihren in vielem Jahre so überreich tragenden Stauden steht, wünschen, daß sich recht viel von dem Segen mit in den Binierhinübernehmen ließe. Ber über Bed-, Reg- vber abnliche Einfochgläfer veringt, tann biefes ja auch auf jehr einfache Beife tun, benn die reifen Früchte werben nur abgewiicht, bicht an bicht in die Glafer gepadt, wobei notigenfalls die Tomaten

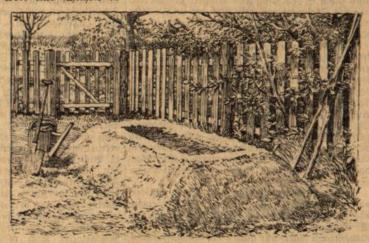
durchgeschnitten werden, dann legt man Gunnmiring und Dedel auf, stellt die Gläfer in den Apparat und steriliffiert 30 Minuten bei 100 Grad. Wie ichon, wenn man bann im

Binter Tomatenjuppe ober Tomatenjoge machen

fann.

Aber nicht jeber hat einen Sterilifierapparat; Den Düngerteiten aus dem Mischigie.
manche Hausfran darf in diesen Zeiten ganz und die Salzlafe darüber. Damit die Tomaten gut von gar nicht an jolche Ausgabe denten. Da ier denn der Late bedeckt ind, legt man obenauf einen Porzellanteller, worauf der Topf zugedeckt und in fest dappelt forgfältig zu behandeln. leeren, iehr jauber gespulten Flaschen Kentisieren den Keller geftellt wird. Ban Zeit zu Zeit liebt

Jest im Herbit, wo es Zeit ift, einen neuen tann. Man zerichneider Die Tomaten, gibt fie in Konnvofthaufen neben bem oder ben alteren einen möglicht noch neuen Emailletopf, gertocht zu jegen, geht man ans Wert und ichichtet in lie ju Brei, ruhtt fie durch ein Gieb, gibt auf ben

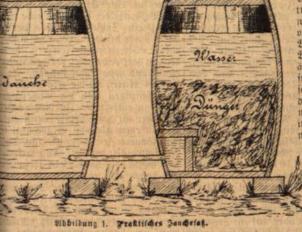


Mbbilbung 2. Midtig angelegter Sompofichaufen.

Liter Tomatenbrei 8 g Sals hingu, füllt ihn in Glaichen, verlorlt bieje und padt fie jo nit heu ober Stroh in einen Reffel mit faltem Baffer, bat die Flaschen nicht aneinander schlagen können. Sohald das Basser im Kessel kocht, rechnet man von diesem Zeitpunste an eine Stunde, nahrend welcher das Basser ständig weitersochen nuß. Nach dieser Zeit nimmt man den Kessel vom Feuer und läßt die Flaschen in dem Basser erfalten, um sie dann im fühlen Keller siehend aufambeben.

Ein bides Tomatenmus fur ben Winter fann man gewinnen, wenn man die gerichnittenen Tomaten mit einigen Gewurgfornern, einigen Bieffertornern, Relten und Lorbeerblattern, die man in ein Mullappchen bindet, etwa brei Stunden unter fleißigem Umrühren einlocht, dann auf 5 kg Tomaten für 10 & Salizulpulver barunter-mischt, das Ganze in Steinguttöpse füllt und im noch heißen Badofen von oben leicht überbäckt, welches bezwedt, daß die obere Schicht etwas eintrochnet und jo weniger Fäulnisbazillen aufnehmen tann. Um ganz ficher zu gehen, pinselt man die obere Schicht noch mit einer Salizhlloiung ein, worauf man die Topfe mit Bapier gubindet und fühl ftellt.

Gange Tomaten in Galglöfung find gleichfalls fehr einfach berguftellen und halten fich bis Beihnachten. Man bereitet hierzu eine Galglate, die jo fart fein muß, daß ein hineingelegtes Et oben ichwimmt. Dann burchfticht man Die reifen Tomaten mit einer Stopfnabel an mehreren Stellen, legt fie bicht an bicht in einen Steintopf und gießt



mit Baffer verdünnt. Die Ginrichtung igerlichen Berftopfungen ber Gieg-

ichneidet man in Scheiben und gerfocht fie auf mäßigem Feuer zu Brei. Unterbeffen hat man bie Rüben gepust, gewaschen und auf der handreibe gerieben. Auf 3 kg Tomaten und Möhren rechnet man 500 g Buder, tocht alles unter tüchtigem Rühren gwei Stunden und mischt 4 g Salignt barunter, worauf man die Marmelabe in Glafer ober Topfe füllt und, nachdem man ein mit Saliznspiritus getränktes Blatt Bavier aufgelegt hat, zubindet. Die Marmelade hat eine herrliche Farbe und schmedt sehr gut. Will oder muß man mit Zuder jo fann biefer auch fehlen, doch muß die ivaren, Marmelade bann jo viele Etunden hindurd, gefocht werben, bis aller Baffergehalt verbampft in.

Grüne Tomaten in Effig. Zu biefer er frischenden Beigabe für manches einfache Kriegs eisen nimmt man etwa 2½ kg Tomaten, die gut ausgewaschen iein sollen, serner 20 g Sala, 75 g gescheibte Zwiebeln und Meerretichwürfel sowie I l Siig, einige Ksesser und Reltenlörner, einige Lorbeerblatter, ein Buichelden Eftragon und Minge. Die fauber abgenischten Tomaten burch nicht man mehrmals mit einer Stopfnadel, ver-mischt sie mit dem Sals und läßt sie 48 Stunden siehen. Abgetrodnet, padt man die Tomaten schichtweise mit den angegebenen Jutaten, Die man zwor in dem Gifig gehn Minuten gelocht hat, in einen Steintopf und gießt dann den heißen Effig Der Topf wird sugebunden und in den Reller gestellt.

Ciertuchen und Tomaten. Gut fleisch-inappe Zeiten ift ein Tomateneierkuchen ein sehr gutes Gericht. Man bereitet hierzu wie besamt gutes Gericht. Man berettet hierzu wie befannt einen Gierpfanrluchenteig aus Giern, Mehl, Mager oder Buttermilch und einer Brije Galg. Die Zahl ber Gier beträgt die Salfte der Berfonengahl. Auf einigen gertaffenen Spechvürfeln wird ber Gierfuchen von ber unteren Geite fchon golbbraun gebaden. Auf die obere Seite legt man, gleich auf den noch rohen Teig, zerschnittene reise Tomaten, streut Salz, Pfesser und gehadten Schnittlauch darüber und badt den Ruchen unter vorsichtigem

Schütteln gar. Mijdhialat mit Tomaten. Ginige Eglöffel voll guter Butternild verrichtt man mit einem Eigelb, feingehadtem Eftragon, Bimpinelle, Biefierkraut, Schuittlauch, Peterfilie und Trip madam und würzt mit Ejig — ift die Buttermild jänerlich, kann er fehlen —, Pfeiser und Salz. In diese Soße ichneidet man rohe, reise Tomaten, noch heiße gekochte Kartoffeln und gekochte heiße Sellerieknollen, worauf man den Salat gut durchmijcht und anrichtet.

### Die Verwertung der Zwetschen.

Bon Doft- und Beinbaninfpeftor & dilling, Geifenheim Rh Die Zweischenernte fällt in diesem Jahre vielsach — besonders in den höheren Lagen — recht gut aus. Es ist dieses eine sehr erfreuliche Tatsache; hossentlich ist die Bitterung der Reise biefer allgemein beliebten Frucht gunftig, bamit von größter wirtichaftlicher Bedeutung, und es sein mir gestattet, auf die Bielseitigkeit der Berwertung

der Zweischen hierduch hinzaweisen. Die Herburch bei Zweischen ber der Zweischen. Die Herburch binzaweisen. Die Hellung von gedörrten Zweischen ift sehr zu empsehlen, am meinen für die Beitiger von Zweischenbäumen. Das Bergahren ist sehr billig und gedörrte Zweischen jurd sehr ichmachaft und jahrelang halbar. Am besten eigenen sich zum Dorzen ihrereite understen Dorren überreife, juderfuße, um den Stiel berum voten überteile, zudernige, um den Stel herum geichtumpste Früchte. Dieselben werden gepflickt, entstielt, mit der Stielsläche nach oben nebeneinander auf die Twosenhorden geneilt und auf dem Rüchenherd oder in heisbaren Torrappataten oder über dem Badosen des Bäders gedörrt. Solange die Zweischen nicht ganz geschrumpft sind — also zu Anfang des Torrprozesses — darf die Bäderne nicht zu gloß sein (nicht über 70 die 80° C), sonst vollenen die Friichte Gegen das Erweise konst vlatt gibt ein (nicht über 70 bis 80°C), tonst vlassen die Arüchte. Gegen das Ende des Zweichendörrens darf die Warme größer iein (100 bis 120°C). Die Früchte sind fertig gedörrt, wenn sie sich trocken, jähe oder lederartig anfühlen. Die Aufbewahrung ioll in dicht geschlossenen Titen oder leinenen Zäcken an einem trockenen Orte

Wohlgeschmad und sahrelanger Haltbarkeit. Die Bereitung geschieht solgendermaßen: Die gut reisen die übetreisen Früchte werden geschüttelt, gewaschen und mit wenig Baffer zu Brei gefocht. Das Entfteinen follte nur bann erfolgen, viele Früchte wurmig sind, was bei ipatreifen Früchten felten ber Fall ift. Dieser wird dann am Birtenreiferbesen, welchem man zuvor die dunnen Enben abgehadt hat, durch ein großlöcheriges Mus fieb ober Getreidesieb getrieben, jo daß mur die blanten Zweischenfteine im Gieb gurudbleiben. Allsdann tocht man den Brei unter beständigent und in Alumpen vom Löffel fallt, was je nach Menge einige ober viele Stunden dauert. Rochendbeiß füllt man bann bas fertige Mus in gut reinigte, trodene Steintopfe ober große Gifier, ftreicht mit einem öfters in Baller getauchten Löffel die Dberfläche glatt und ftellt die gefüllten Gefäße über Racht im Bratofen bes Rüchenherbes ober auf bemfelben auf ein Ruchenblech ober in ben Badojen des Baders, wodurch fich auf dem Mus eine Krufte bilbet, die für eine gute haltbarfeit notwendig ift. Rach bem Erfalten bedett man die Oberfläche bes Mujes mit einem entweber mit Salianlipiritus ober Rum getränttem runden Stud Schreibnapier und überbindet bann jedes Gefäß angefeuchtetem, Didem Bergamentpavier. Die Aufbewahrung von Dens, wie überhaupt allem Eingemachten muß troden und fühl, nicht warm und feucht erfolgen. Schmedt bas Mus nicht fuß genug, jo muß lurz vor dem Fertigwerden etwas Kristall- oder gestoßener Luden Bei Budermangel tann ber Bufat auch fpater beim Berbrauch geschehen. Der bei ungenügender Reife ber Zweischen tocht man Zweischen und reife Birnen durcheinander. Statt Birmen tann man auch etwas Karotten ober gelbe Rüben (Möhren) venvenden, welche guent für fich allein mit Baifer gu Brei gefocht werden muffen, worauf man nur den diden Brei durchichlägt oder mittels einer Fleischhadmaschine zerfleinert und nach Geschmack dem Zweischenbrei zuset. In Thüringen und Sachsen, wo man von alters her die Zweischenmus-Baltuise nitt der gränen Schale sowie etwas Waltuise nitt der gränen Schale sowie etwas Musgewürz noch Geschmad mitzutochen, man erzielt dadurch eine schöne, dunkelschwarze Farbe und einen außerft lieblichen, augenehmen Geichmad. Das Musgervürz ift fertig gemischt zu haben bei Gustav Richter, Gervürzsabrit in Halle a. E., Talftraße: es besteht hauptiächlich aus: Ams, gestoßenen Relten, Koriander, Zimt und genößenen Relfen, Koriander, Zimt und Zitzonenichale, Auch fam man Zweischen und Kürdis aufammen zu Mus foden, jedoch darf teinesfalls der Kirdis vorichneden, am besten ichneck reines Zweischemmus. Von 50 kg Zweischen erhält man gewöhnlich 12 ½ die 15 kg fertiges Mus. Die Herftellung von Zweischen Marme-lade. Marmelade ist seines, mit Zuder mäßig die eingesochtes Fruchtmart. Eine sehr seine Marmelade erhält man aus enthänteten Zweischen. Um solche zu bereiten, wirft man die Früchte nachemander in je steinen Menach in sochendes Kosser.

emander in je fleinen Mengen in tochendes Boffer, bis fich die Sout leicht abziehen läßt. Rach bern Enthäuten werden sie entsteint und mit wenig Basser auf flottem Feuer unter Aufren zu Brei gelocht. Bill man die Früchte ohne Basser auf fegen, jo muß man fie über Racht lagemveife mit wenig Streugnder in irdene oder emailsierte Schüsseln oder Steingutgefäße legen, wobei sich Caft bildet. Man tocht jede Marmelade am besten in tleinen Mengen von 5 bis 10 kg in mehr breiten als tiefen Topfen auf ftarfem Feuer unter be-ftandigem Umrühren, und gwar jo lange, bis ein wenig Brei, auf einen Teller getan und erfalten gelassen, teinen Basserrand bilbet und beim Edräghalten nicht fornäuft oder, auf ein Stüdden Schreibpapier getan, ebenfalls nicht fortläuft, wenn man bas Bapier jentrecht halt, und Die Rudieite mai das Papier sentrecht vall, und die Anderte dones zu behandent.

des Papieres nicht feucht wird. Die sertige Marmelade muß wie das Mus heiß in saubere Trucklichaden, welche dem Aindvieh die Bereitet werden, bedürfen einer bei bereitet werden, bedürfen einer bei bereitet werden, bedürfen einer bei bendlung. Man ziehe das Tier einig mehr zur Arbeit beran und mache das nach und nach erfolgen soll, bewist man am beken wasser fühlende Lusschläge. Tadurch

wie folde die Chemische Fabrit E. M. ftadt berftellt. Man tocht gu diefem Fruchtmarf ziemlich bick ein, wiegt unter jedes Rilogramm Mort Mercides benzoeigures Natron oder ! form aus der Apothele. Dann füllt n Warmeladen eignen iich: Möhren) un Krintis, gelbe Rüben (Möhren) un Varmeladen eignen iich: Avfel (auc Kürbis, gelbe Rüben (Möhren) un beeren, leptere für solche, bei dener Farbe nicht autommt.

### Aleinere Mitteilung

Wenn ein Pferd auf das Sinie io führe man es langiam in den Stal Einer Baffer auf die Bunde, um i waiden, tupfe dann mit einem ? Baldoen, tupfe dann mit einem Seinwand die Bunde ab, lege singert Baunwolle oder Batte darauf, be mit einem breiten Streisen Flanell alles mit einem nicht zu fest angezogen Hierauf lasse man das Pferd drei bi ausruhen, ohne ben Berband ju ben bann führe man bas Pferd im Edrif herum, lege damt auf die an der flebende Baumwolle oder Watte ein Bundwatte und lege dann den Berba Beije wieder an. In zwölf bis dre fällt die Krufte von felbft ab, und man f eine neue Saut, welche mit haaren be Er ber alten Saut vollitändig gleicht.

Die icallicen Budedern. In haben fich die Falle gemehrt, in benen ber Futterung mit Buchedern ichwei teilweise jogar eingingen, während m edern zur Schroeinemaft boch ichon vi ohne Rachteil anwendete. Berjuche, diellich dings unternahm, zeigten, daß Pferdut, ichrift "Unjere Welt" zufolge, gegen des Früchten vorhandene Gift, das Fagirlich findlich find. Es foll bei ihnen et vi Darmes und ber Musteln verursacher les Bullen, an Kaninchen und Meerichmeinang Buchedern wie Buchedernt wei verfüttert. Tagegen nahmen ind Rachteil verfüttert. bor allem Bierde Diejes Futter überhall, großem Biberftreben au und erfranted i heftig banach. Ein Fohlen fiart fogaribbe in einigen Tagen gegen brei Bfund fich genommen hatte.

28enn die Stinder nicht auffteben beim Auffegen bes Juges Schmerzen foll man vor allen Tingen ben frank heben und nachsehen, ob sich teine gebildet hat. Es kommt nämlich här sich am Ballen das Klauenhorn lot Klaue sich eine Strede weit vom L Um Ballen bildet fich dann eine neue eine zweite Sohle. Zwijchen der ne alten Sohle bringen aber nach und m andere Berunreinigungen ein, weld ber Beit bart und troden werben und a dunne und neue Coble bruden. Es g binne ind neue Soble drücen. Es an anderes Mittel, als die alte Soble nut wegznichneiden und die eingetrochnicklicht zu entfernen. Jit dies gescheht die Liere oft ganz überraichend gut geschnittenen Klauen. Manchmal da auch längere Zeit, zwei die Anfrebe Eine medit des beliefert. Das Aufhebe füße macht aber häufig febr große Ed Am besten geht es, wenn man vor die gelent eine fröstige, glatte Stonge ich bieser ben Juft ausbebt. In einen Nortkand bringe man die Tiere nur alles andere nicht mehr hilft. Tracht man bei folchen Mauenoperatione schonend zu behandeln.

wuist. Ift letteres aber nicht | Geschwuist vielmehr weich und it, jo muß man einen Stich in wie ber Eiter abläuft. Duß bas och arbeiten, jo legt man, was eichehen follte, einen gefütterten n das Jody und lasse auch das is beste Mittel gegen dergleichen ahren der Tiere in einem Joche, und nicht auf das Genid ge-9002

nüssen jett einer gründlichen worfen werden. Die Haare aus und reibe mit einer Burfte Cobann ichneide man lle langen Haare an den Hinterniche ganz turz, nehme dann auf 25 H. frijches Injettenpulver, 11 Petz des Tieres und reibe es nd ober mit einem Lederlappen

baare hinein, bis auf das Fell. tauche und an den Seiten reibt, de, die Ziege auf Stroh zu legen ie en zu halten, damit man das verreiben fann. Nach einer endung wird alles Ungeziefer

fügelfutter. Biele Bilgarten find Stelle von Gemuje, fondern nd Burge zu Fleische und anderen offen werden, weil fie fehr wohls dangerdem viel Eiweiß enthalten. auch als Futtermittel für bas it ju verwenden. Freilich wird et dei dem Mangel an vielen ungs- und Genußmitteln am ilge, deren man habhaft werden elbst zu verzehren oder sie durch Trodnen für ben Binter aufguman fie nicht etwa zur Nahrung ben unmittelbar verwerten fann; Orten kommen fie so massenhaft Trodnen oder Einmachen an da ist es geraten, sie gelocht und seichfutter für das Gestigel bet-dich ist dabei Borsicht geboten; nt, daß manche Bilze giftig sind, es meistens auch für das Gestügel gir fich huten muß, folche Bilge dent berguieben. Dr. Bl.

lebenden Geffügels hat einen jehr angenommen und wird sicherlich weit mehr zunehmen. Er bringt incherlei Unbequemlichteiten und b, die jedoch großenteils zu verm darin stehen, sihen und sich m darin stehen, sihen und sich m vielsach werden die Tiere zu drücke Lust nuch ungehinderten bei Bersendung in Aisten muß dend große Luftlöcher anbringen. n sich zur Bersendung Körbe aus man mit Badtuch umipanut, e vor Kalte und Zugluft ichust, frijche Luft zum Atmen einläßt. olche Beriandbehälter leicht, was asportfosten Beachtung verdient. mit hen ober Strob belegt, um ber ber Ralte von unten wie vor ig durch ihre Ausleerungen zu gerer Meise muß man den Tieren iter mit Baller nittgeben; ebenio 4. eine Rübe oder ein Stüd Brot taubringen, daß die Tiere daran aber nicht Körnersntter in den zu tun oder gar Weichsutter nit-welches das Gesieder beichmunt erfendung felbst erfolgt am besten der als Eilgut, und es ift durchaus bem Beriandbehälter anzugeben, iell, wenn der Empfanger Die eigert. Ren eingetroffenes Ge-Rornerfutter noch Basser sofort n guerft etwas Beichsutter, etwa lenes, angesenchtetes Brot, darauf de später eine reichlichere Mahlzeit

einen Hasenbraten hatte man früher nur mit der nötigen Sahne zu machen gewußt. Es geht aber auch ebensogut mit Buttermilch. Hat nan den Halen zurecht gemacht und gehäutet, so spielt man ihn mit Speck. Wenn man aber mit Speck sparen will, fo geht es auch ohne ju fpiden. Man brat will, so geht es auch ohne zu spiden. Man brät dann eine ober zwei Zwiedeln mit einigen Speckschwarten ober Schinkenabsällen in Fett au, vräunt den Hassen gründlich von allen Seiten und gießt, wenn er genug Farbe genommen hat, Auttermilch darunter, um ihn hierin gar zu schmoren. Die Speckschwarten bleiben bis zuleht in der Pfanne, zusammen mit der Buttermilch geben sie dem Halendraten einen tröftigen, herzhaften Geschmad, und es kommt einem beim Essen gar nicht der Gedanke, daß man es mit einem iparsamen Kriegserzept zu tun hat. Zum Schluß wird die Sose wie rezept zu tun hat. Jum Schluß wird die Soße wie befannt mit etwas Mehl gebunden, nachdem man sie zuvor durch ein Sieb gegeben hat. A. Br. Birnengrüße mit Vanikensche. Schöne reise Birnen, etwa 11, schält man, befreit sie vom Kernhaus und schneidet sie in Bicke, um sie in Wassen, preich zu lachen und den pund dern ein Eiche, um sie in Wassen.

weich zu koden und dann durch ein Sied zu schlagen. Dies Birneumus jußt man mit selbsigekochtem Sirup oder Zuder, schmedt es mit Zimt und emigen gestoßenen langen Rellen sowie Zitronen saft und Schale ab und socht es mit einem Mehl präparat, wie es die Hausstandstarten uns gerade auführen, also Grieß, Kartoffelgraupen oder Luddingpulver, etwas dicklich und gibt die Masse zum Erfalten in eine Glasschale. Dann bringt man ½ 1 Magernilch zum Kochen, süßt sie und würzt sie mit Banillenpulver, versocht zwei Eglöfiel voll mit etwas Milch oder Basser angerührtes Beigenmehl darin und zieht die Soße nrit einem ganten Ei ab. M. Ur.

Bie unterscheidet man gekochte von unge-fochten Giern? Obwohl heutzutage in jeder Speijetammer die Eiervorrate nicht gerade jebr reichlich fein durften, tommt es boch mitunter vor, baß man nicht genau weiß, ob diejes oder jenes Ei roh oder gekocht ist. Man hat aber dafür ein iehr einfaches Kennzeichen. Man nehme das Ei, stelle es auf die Spiße, drehe es um sich selbst und lasse es dann rasch los. Tanzt das Ei ein Beilehen um sich selbst herum, einem Kreisel ähnlich, jo kann man mit größter Sicherheit aunehmen, daß man es hier mit einem gekochten Ei zu tim hat. Ein robes Ei läßt sich sofort zur Seite fallen und bleibt teinen Lugenblid auf der Spipe tanzend siehen. Der Unterschied im Berhalten der beiden Eier ift jo groß, daß man fich nie irren tann.

frage und Antwort.

Ein Ratgebes für jedermannt.
(La der Lind der boken Auflage ingleres Alaites sehr lange geit erfordert, so hat die Fragebeantwortung für den Leier nur kwock weine sie brieftich erfolgt. Es werden daßer auch nur Fragen den Tatur sindet dann aber auch jede Frage direkte Erfolgung. Lie allgemein interesserenden Krigestellungen werden angerdem wer obgedisch nicht vondert werden grundlich nicht den Beiter werden grundlich nicht den Beiter werden grundlich nicht den Beiterwachten beeine frage Ar. 255. Bird die Dicknurz durch ein states Abblatten in ihrem Beiterwachsen beeine trächtigt: wie wirten Blätter auf das Bachjen der Burzeln überhaupt ein? Landwirt Fr. T. in J.

Burzeln überhaupt ein? Landwirt fr. T. in J.
Antwort: Das grüne Biatt ift jozusagen das Berdauungswertzeug der Pflanze. Und die all-mählich sint anichwellenden Burzeln oder Knollen der jogenannten Hadfrüchte, besonders aller Küben-arten und der Vertasseln sint beionders arten und der Kartoffeln, find bloß die fich entsiprechend füllenden Speicher für die in den grünen iprechend füllenden Speicher für die in den grünen Blättern lich bildenden Mengen an Stärte, Juder, Eiweiß, Fett, Säuren usw. Die grünen Plätter lind gleichzeitig auch die Basserumpen der Planze. Die Saugröhren dieser Puntven zehen durch die Etengel herunter die in die seinsten Fasenwuzeln und nehmen ties im Boden das Basser in sich auf und danuit auch die Kährstoffe aus dem Boden baw. Dünger. Solange die grünen Blätter träftig grün und prall mit Kasser gefüllt sind, arbeiten sie auch in den genannten Richtungen. Man sollte demnach bei allen Kulturgewächien Man follte bemnach bei allen Kulturgewächien jum Abblatten nur im Rotfalle schreiten, d. h. wenn die grunen Blätter anderweitig noch notiger gebraucht werden. Wenn das der Fall ift, laßt lich natürlich allgemein nicht jagen. Darüber muß jich im Einzelfalle berienige flar fein, welcher jich zum

die später eine reichlichere Mahlzeit Abblatten entschlicht.

Dr. Bl.

Arage Ar. 256. Kann ich Kainit und Thomasmehl zugleich mit Kalt mischen und ausstrenen? Es
handelt sich um gebrannten Stückfalt, an der
kichonen Rezepten der Kochtund
Adbreu ist san kein dere Kochtund
Mabreu ist san kein brauch
klateiche Zukaten erfordern. Luch
Mrss?

M. Sch. in W.

Lintwort: Kainit, Thomasmehl und zu Staub gelöscher kalt fonnen gemischt ausgestweit werden, dürfen aber gemischt nicht lagern. Das Wischen nuß also unmittelbar vor der Berwendung vorge-Das Minchen nommen werden. Eine Moorflache tann jest im herbit noch recht gut mit Gras gur Weibe angefat 2. 3.

Frage Mr. 257. 1. Drei meiner Raninden von Artage Rt. 257. I. Der niemer Kantingen bon Ansang Mars leiden seit ungesähr einem Monat an Trommelsucht; ist da noch Rettung möglich? Bern nicht, sind sie noch zu genießen? 2. Eins hat seit einigen Tagen aus der Nase gelblichen Aussluß; was in da zutun? 3. Eine englische Scheckenhäsin wiegt, nachdem sie fünf Junge neun bis zehn Bochen gesäugt hat, 2 kg; ist das genug? 4. Bie ichwer werden Hafentaninden? A. B. in N. Antwort: 1. Die Trommelsucht ist eine

Krantheit, die von ungeeigneter Futterung (jungem klee, naijem Gras und dergleichen) herrührt und ungentein ichnell verläuft, oft in wenigen Stunden zum Tode führt. Da Ihre Kaninchen ichon einen Monat frant find, so wird wohl eine andere Krantheit vorliegen, wahricheinlich nach Ihrer Frage 2 bosartiger Schnupfen, bei dem die Tiere abzuichlachten find, da er anstedend und fann zu heilen in. Das Fleisch ist ungenießbar. Gegen Trommel-jucht lind an junge Kaninchen zwei Tropfen Zalmialgeift auf einen Teelöffel Basser zu geben. 3. Engliche Scheden sollen lieben bis acht Pfund wiegen; wenn auch beim Säugen das Gewicht hart abnimmt, so ist doch ein soldes von nur vier Pfund entschieden zu wenig. 4. Auch das Hinnd laninchen soll ungefähr sieben bis acht Pfund wiesen.

wiegen. Dr. 258. Wie wird die Zuderrübe im eigenen Hausbalt am zwedmäßighen verwendet? Kuf welche Weise gewinnt man aus ihr eine guie Mannelade? Ist es möglich, aus der Zuderrübe in der Hausbalte einen geeigneten seiten oder ihistigen Zuder zu sochen, und wie? R. M. in N. Antwort: Marmelade aus Zuderrüben welt man wie solgt her: Die Rüben werden mit der Schole unter häusgem Raliernechiel mit einer

ber Schale unter häufigem Bafferwechsel mit einer Burfte gründlich geschrubbt und gereinigt. Tani-läßt man sie abtrochen und reibt sie auf den Handreibeisen oder dreht sie durch eine Reit-maschine. Das Gereibsel schüttet man auf ein sehr Dicht gewehtes Seihtuch und lagt nun allen Gaft ablaufen. Diejer Gaft wird in einen emaillierten ablaufen. Dieser Sait wird in einen emailierten Einstachelessel getan und unter fortwährenden. Rühren fünf die sechs Stunden gelocht, die er die und draumgläusend wie Stunden gelocht, die er die und draumgläusend wie Stunden gelocht, die er die und draumgläusend wie Stunden gelocht, die er die kochens ist der Zaft gründlich abzuichäumen. Der auf diese Beise gewonnene Sirup wird gewogen und man rechnet und auf 6½ kg Sirup 13½ kg Obst, und swar Birnen und Apfel, wenn möglich nicht ganz ausgereist; 10 kg Kirnen, 2 kg Kysel und 1½ kg gelbe Möhren putzt und wächt man, ichneiber alles in Stüde und bocht es mit 21 Kaiser so weich, das es sich durch ein Siedickgen läst. Darauf mischt man Obstbrei und Sirup zusammen und locht beides noch einige Stunden, die aller Kallergehalt vollsäudig verdampst ist. Kährend des Kochens muß die Marmelade gründlich, die auf den Hoden des Kessels greisend, umgerührt werden, da sie leicht anbreunt. Die Zahl der Kochsunden läst sich nicht genan angehen, da diese von dem Kalsergehalt des Obstes abhängt, aber auf drei bis sechs Stunden muß man angeben, da diese von dem Bastergehalt des Lottes abhängt, aber auf drei die sieche Stunden muß man immer rechnen. Sirup aus Zuderrüben zu tochen ift ja in der ersten Hälfte des vorstehenden Rezeptes angegeben, doch gibt es noch ein Berkahren, wodurch dieser einfache Sirup sehr verbesiert wird. Den durchgeieithen roben Rübenfast mist man und gießt auf iedes Liter Saft I Kalfurlich zu, micht beider gut durch int füllt es in ein Faß, in welches man der Länge nach vom oberen Kande bis vier Singertreit vom Roben in Ribsanden von vier Man der Lange nach bom oberen Rande die die Finger Breite Löcher gebohrt hat, die man nitt Flaschentorten verschließt. Bier Stunden läßt man die Fluisigfeit in dem Jaß umangerührt stehen, dann wird alles obenauf Schwimmende abgenorinnen und der Saft, soweit er flar is, durch die nommen und der Saft, soweit er flar ist, durch die Abgugslöcher abgelossen. Diesen Sast seicht man nochmals durch ein Auch und tocht ihn unter tücktigem Umrühren die auf Sirnpedide ein. Man taim rechnen, doß man von 100 l Kibensaft einva 20 l Sirnp gewinnt. Dieser Sirnp ist im Geschmack seiner, als der auf obige Beise eingekochte. Zur Kalkmilchbereitung übergießt man 1 kg gebrannten Weistalt wirt 1 kg lomvarment Basier, ift der Kalt zerfallen, sügt man noch 20 l Baier hinzu. Der sertige Sirnp wird in Steinguttöpse gefüllt, welche man mit Kapier zubindet. A. Br.

Die Wedentung der Tiefwurgler für den Ader- ; San wurde erst in neuerer Zeit genauer beoboartet und ertannt, nachdem Professor Maerder und Dr. Schult in Luvis durch Bersuche festgestellt hatten, daß bedeutend höhere Ernten erzielt werden. wenn ber Boben durch tiefwurgelnde Bflangen gelodert und aufgeschlossen wird. Es ift ertlarlich. daß die Erträge des Bodens in erfer Linie von erner möglicht guten Ausnützung seiner Rahntoffe abhängig lind. Durch die Tiefwurzler wird der Boben gelodert, da ihre Wurzeln tiefe Kanale in den Boben bohren. In diese Ranale vermögen dann auch die ipater angebauten Gewächse rnit ihren Burgeln einzubringen, um hier, befonders in ichweren Ton- und Lehmböden, die reichlich vor handenen Röhrswiffe aufzunehmen. Die Erfahrung hat gelehrt, daß 3. B. Getreide und Nartoffeln wurzeln bedeutend tiefer in den Buben eindringen, wenn vorher Tichvurgler angebaut waren. Urrter folden Umftanden fonnen gang erstaunliche gebnisse erzielt werden. So ernete g. B. Maerder in Lauchitädt von einem Morgen hafer in einem trodenen Jahre 21 Zentner Körner, während obne Tiefwurgler auf anderen Feldern nur 10 Bentner erzielt wurden. Beionbers in trodenen ning ben Tiefmurglern eine große Bedeuting beigelegt werden; benn die Burgeln, welche tief in ben Boden einzubringen vermögen, finden a na bei Trodenheit genügend Feuchtigfeit. Andererieit find aber auch die Tieswurzler imftande, in sehr nassen Jahren das Kasser durch die natürlichen Kanäle in die Tiese abzuleiten. Um ein weiteres Beispiel für die Bedeutung der Tieswurzler am zusuhren, sei erwähnt, daß Dr. Schult von einem Morgen gut gedüngten Landes ohne vorhergeheinde Tieswurzler 70 Zeittner Kartosseln erntete, nach Tiefwurzlern aber erzielte er in demielben Jahre bei gleicher Düngung 120 Zentner Kartoffeln.

Arebs und hummofe der Obfibaume werden nach neueren Unterfuchungen durch Bafterien hervergerufen und find daber übertragbar. Bafterien bilben turge Stabden und gebeiben am besten bei nieberen Temperaturen, während fie be Temperaturen über 37 Grab eine Berfangjamurng ihres Bachstums erfahren. Die Krebsfrantheit tann fich mehrere Jahre im ichlummernden Buftand im bolg erhalten und bort Beranderungen herbor rufen, ohne jedoch Arebewunden gu erzeugen. Gebalb fich aber die Lebensbedingungen des Baumes guieinen Ungunften andern, fann der Krebs gleichzeitig an mehreren, bis dabin anicheinend gefunden Stellen ericheinen. Die Balterien des Brendaumtredzes icheinen mit denen des Apfeldaumes identisch zu jein. Die Gummose der Pfirsichbäume wird durch eine Mitrobe hervorgerufen, die der bes Rrebfes abnlich, aber nicht mit ihm gleichbebeutend ift. Gummoje ber Pflaumen- und der Aprifojenbaume icheint burch benjelben Erreger hervorgerufen werden, wahrend der ber Gummoje der Kiriden banne nicht mit jenen übereinstimmt.

Pas Gemaleland nach der Ernle. Leider rim ju haufig finden wir die abgeernteten Gemüssebeseie in einem unordentlichen Zustande, was aber nicht portommen follte. Bie man im Sommer ein abgeerntetes Gemujebeet jofort wieder durchllingmben und Zugabe notwendiger Dungfrosse zur Bieder-anfnahme weiterer Gemüse sähig maat, ebenionat-wendig ift die sosorige Instandsehung der abgeern-teten Beete im Herbite. Hat man gleich den nötigen Dunger jur band, fo grabe man ihn auf diejemgen

Beete unter, welche im vothergehenden Johre nicht friich gedüngt wurden. Aber auch bas übrige Gemüle land ift nach ber Ernte umgugtaben, da ber fommende Froft fehr vorteilhaft auf ben Boben einwirft.

Berpffangen von Rhabarber. Deme fehlt ber Rhabarper auf teinem Gemujemartte mehr. martigen Blattftiele liefern Seine langen, jährlich im Frühjahr ein erfrijchendes und töftlich ichniedendes Kumpott und dazu das erfte im neuen Jahre. Der Geschmad halt zwischen Stackel-beer und Apselfonrpott die Mitte. Die Stiele werden auch zur Luchenboderei verwendet und ichließlich noch zur Beinhereitung bennst. Die gahlreich ericheinenden Bluten find in der Auche gleichjalls als Gemuje zu verwenden. Nicht unerwähnt darf bleiben, daß die Mhabarberstaube in jedem Garten als Zier und Deforationspflause gelten fann. Sie ist ein ausdauerndes Gewächs, leidet im Binter nicht durch die galte und fann jahrelang unverpilangt auf ibrem Stanbort ver bleiben. Gie verlangt faft gat feine Bflege und wird mit jedem Jahr ergiebiger, und diejes um fo mehr, wenn ber Boden um fie herum im herbft mit Dunger bestreut und flach eingegraben wird. 2m ergiebigften ift ber Rhabarber, wenn er moglichft weit vonemander oder als Einzelpflanze zu fiehen fommt. Weichloffen und in Maifen angebaut, follen die Pflangen 80 bis 100 cm voneinander fteben. Die gunftigfte Beit gum Berpflangen ift ber Berbft. DR.

Die fruhe weiße Brubjahrszwiebet gibt, noch bis ju Mitte Gentember ausgejät, ichon im Mai des nachten Frühjahrs recht dide, ausgewachiene Zwiebeln, welche gerade gur Berwendung fommen tonnen, wenn die Wintervorrate ju Ende Gie lieben ein loderes, nahrfraftiges Land gehen. in jonniger Loge. Die Caat geschieht am besten in 15 bis 20 cm entfernte Reihen, und werden die Samen bei trodenem Wetter etwas angebrudt, was aber bei feuchtem Boben unterbleibt. Gie halten den Binter gut aus, es ist aber beiser, eine leichte Dede von strohigem Miss oder Fichtenreisig zu geben. Im Frühlahr, ichon im März, werden die Reihen behackt, die Dede entsernt. Die Zwiedeln muffen im Commer gur Berwendung fommen. Aber den Binter halten fie fich nicht. Schlegel.

Stroffraftfutter. Den landwirtichaftlichen Berjuchentationen wird von Landwirten gurgeit nicht felten die Frage jur Beantwortung vorgelegt, ob das überfaudte, im eigenen Betriebe bergeftellte Strohtraftsutter als geningend ausgeichloifen ju betrachten und welcher gutterwert ihm beigumeijen jei. Darüber ichreibt die "Avereipondenz der Landwirtichaftstammer für die Brovinz Bommern": Bas zunächst den letten Puntt anlangt, jo ist es sur Teftftellung des Futterwertes des aufgeichloffenen Strobes notivendig, ben Wehalt an indftofffreien Extrattitoffen, Robiafer, Fett und Gimeif analynich ju ermitteln, um mit hilfe der gewonnenen Zahlen den Stärtemert wenigstens annahernd gu berechnen. Die Möglichfeit mus, burch fünftliche Berbauung ben Tierforper ausnugbaren Nabrhoffe festzustellen, liegt nur hinfichtlich bes verdaulichen Enveißes vor. Diefer Umftond muß mit Rudficht auf den außerft geringen Gehalt, der für aufge ichloffenes Etroh in Betracht tommt, als bedeutungslos bezeichnet werden. Dagegen befigen wir zurzeit teine Methoben, mit beren hilfe man auch ftidftviffreien Extratiftoffe, Die Robfaier und bas Rett, joweit fie als verdaulich anzuiprechen find, Buverläffigten ermitteln fonnte. Wollen wir

alfo ein Urteil über ben Jutter ichlossenem Strop abgeben, jo i Ergebnis bes praftischen Fütter gewiesen. Abgesehen bavon, jedem einzelnen Falle, wo Ermitte wertes pon aufgeschlosienem Etr dutterungsversuche anstellen far jede landwirtschaftliche Bersuche benötigten Einrichtungen gur 21 Arbeiten, die überdies geraume Anipruch nehmen. — Man fann dadurch helfen, daß man durch achtung der überjandten Probe nötigenfalls auch durch mitrotte feitzuftellen jucht, ob die Auffallie als eine zufriedenstellende anzu treffendenfalls ware bann mit verten gu rechnen, die für gut Strol von der landwirtichaftlicher in Modern bei Leipzig feftgeftel Man barf unter biefen Umftanber von 100 Teilen ber Trodenfubfia angeiprochen werden fonnen: viubfiang jelbft ca. 70 v. S., ber ora 74 b. D., ber ftidftofffreien Extraffi Tettes 32 v. S. und der Robfafer ferner bei jedem eingesandten Unt Stroftraftsutter zu prufen fein, Substanz bzw. die bei dem Rochpialzartigen Berbindungen in ge ausgewaschen worden find. - 9 daß bei dem Strohausichliesvert gleichniäßig und genügend durchg forafaltia armaichen wird. Tel Aufichließen bes Stropes beganget ich durch Berminderung der Strobbestandteile jum Ausbrud. Arbeiten wird man damit red Strohtraftfutter mit ausgezeichne ju erhalten, das sich in richtigem Di mit einem eiweißreichen Beifi bemähren mirb.

Die Bermendung des 28ache Dedireifig fann fehr weientlich b Etropporrate für Futterzwede gu vird, wie betannt, jum Eindeden b Mieten Etrob perwendet. In Beite wärtigen, wo damit gerechnet i Etroh möglichst als Futter zu ver Landwirt in dem Bacholderstr geeigneten Erfat für ben genann Bülche werden im Balbe gehauer nebeneinander, und zwar fo, daßl alle nach einer Richtung verlaufen gelegt. Will man das Durchfallt huten, so empfiehlt es sich, vor der eine Lage Kasenplaggen auf die Will man das Durchfalle ju legen. Go eingemietete Kart ebensogut wie die mit Stroh gel

Burmfoder laffen fich in Beile verftopfen, daß man holyftifte dagu verwendet und in die Löchere wiiden den Tauben, die Rinner abtrednen und bann mit Faßtitt ve Ritt muß natürlich gut in die Fuge werden, und wenn lie gu groß in etwas Baumwolle hineinbruden un ichmieren mit Faßtitt vornehmen. jest aber beifer gur Bereitung von wirt, lagt fich fonft gum Berbichten

## Reines Gesichi - Mic oder Mid?



Nauheit it. alle Danie unreimsteiten. Lou-robi! Sidere Birfnig! 2.50. B. Wagner, Binmentsaffr. 99.

### Damenbart -

Nur dei Anderschung der neuen amerit. Wethode, argilich embiodien, ver ichweinds so einer jeglicher unerwünsichte daarnuche iden jedicher unerwünsichte daarnuche iden Anderschunder Statigen aus Lieftradie: Erübianwendung, Kein Mifte, da Eriolg garantiert, jonif weid guricht. Auf der Nachmahme.
13 eren. Warnerthaltt, 99,

Recheichreibledre: 11. Fremdwörterbuch, 12. Geographie, 13. Kichtig Granzoffich, 15. Kichtig Granzoffich, 15. Der gute Ton. 15 borgügliche Pedrbücher is M. 3.20 Nacht. 28. L. Schwarz & Co., Berlin 14 S.

### Ohrenfanien

Chrentun, Cowerhorigleit, micht angeborene Tanbbeit be-eitigt im furger Best 18

Marfe Et Bengratins. Breis n 256: Toppelfajde A.4.— Johlreide Lanfideriben. Berfand Erabindwichte Erafienhaien a. Jan 3. f. (Cherica)

# Anlichtskarten

Bering Marder, Breeinu I, 141

### Oberprimaner,

wertenten ein eine der gebeicht gelieben beilichtig. 19 Jahre alt, jucht zum Kovenderein Tätigkeit in einem landwirtschaftlichen betriebt die Entreibhille. Gine forperliche Berbefeigung und hamiliemanchlus im Bedingung, aus Gelderegunnwird wieder ichweiteten Kovertammer wirder ichweicheren Kovere unsacht nach nicht zum William einverenfen und wirde isch durch Gifer und anzen Billen ficher nicht der nicht und einer nicht der den Geber kann der nicht der der der der Stereifer Oskar Krückner. Berlingen ihr zu ichten ein Froeifer Oskar Krückner, Berlingen der Mitteleiere der alle als Mitteleiche

Berlag von 3. Meumann, Me

Die Filderei als Nebenbetrieb des La

Koritmannes. flichenben Gewöffern jeder Art, vornehmlich in Sind Foreflonteichen. Bon Dr. Emil Walter. Im Texte. Breis geheftet 14 Mtr., hochelegan

Surge Die Aleinteidwirticait. Karanimen, Kaubsischen und Krebien in flei Seen und anoren Bafferausaumtungen trage bes "hijderen Berems jur bie Bron liege des "Licherei-Bereins für die Bevoring. Dr. Emil Walter. Mit 24 Abbitdungen im Teste I Mt. 20 Bt. In Battlen billiger. Forto und Berjand geben in Lasten des B. Mart Beltellung find 5 H. Berjandgebilhe defgusiger werden die vollen Forgebühren berechner.

3. Menmann,

Alle Buchbanblungen nehmen Beitellunger