Nr. 20. Beilage zum „General-Anzeiger". 1911.

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

Sau- oder Puffbohnen und Stangenbohnen.

Von Fritz Freimuth. (Mit 3 Abbildungen.)

Die Sau- oder Puffbohnen (Abbild. 1) sind aus Persien und Ägypten zu uns gekommen. Obgleich im allgemeinen auch den Bohnen der Boden nicht gleichgültig ist, stellen sie doch weniger Ansprüche an ihn als so manches andere Gemüse. In Mittelboden bringen sie sogar mehr Früchte als in gutem, weil sie in diesem in der Regel stark ins Kraut gehen und dann wenig Früchte ansetzen. Während anderen Bohnensorten frischer Dünger nicht zusagt, schadet er den Puffbohnen nicht. Man legt die Puffbohnen im Frühjahre möglichst zeitig, schon im März möglichst entweder in 45 cm entfernte Reihen, immer etwa 10 cm eine Bohne, oder in 5 cm tiefe, 40 cm voneinander entfernte Löcher immer drei bis vier Bohnen. Nach dem Aufgehen des Samens wird recht oft gehackt und der Boden stets locker und rein gehalten, später wird die Erde etwas an die Stöcke angehäufelt. Sobald die Pflanzen in Blüte stehen und der Fruchtansatz begonnen hat, bricht man die Spitzen der Blütenstengel aus (Abbild. 2), weil dadurch den schädlichen Insekten, welche sich gerade an den Spitzen gern ansiedeln, der Boden genommen und auch der Ertrag gesteigert wird. Eine freie und sonnige Lage läßt die Pflanzen eher zum Fruchtansatz kommen, als wenn sie auf schattigen Stellen stehen. Zwei Monate nach der Aussaat kann man die jungen, grünen Schoten ernten, um sie als Kompott zu bereiten, will man aber die reifen Bohnen gewinnen, so kann dies erst nach dem Absterben der Stengel geschehen. Die Puffbohnen baut man selten auf besonderen Beeten an, sondern sie werden in der Regel als Einfassung von Gemüsebeeten benutzt. In vielen Gegenden werden sie auch in Kartoffelfeldern angebaut, indem man zwischen zwei Kartoffelpflanzen immer zwei Bohnen legt.

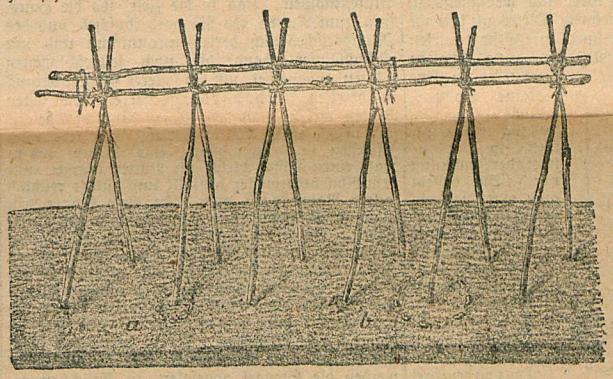
Abbild. 1. Puffbohne.

Abbild. 2. Puffbohne entspitzt.

Von den meisten Landwirten wird die Sau- oder Puffbohne nur als wichtige Futterpflanze angebaut, aber sie ist auch für viele Gegenden ein gesuchtes und beliebtes Gemüse. Ihre Widerstandsfähigkeit gegen Spätfröste, sowie ihre schnelle Entwickelung macht sie nicht nur zu einem schätzbaren Frühgemüse, sondern sie ist auch recht dazu geeignet, als eine einträgliche Vor- oder Nebenfrucht angebaut zu werden, da sie das Feld, falls die Schalen grün geerntet werden, nicht lange beansprucht. In der Umgegend von Erfurt wird darum die Puffbohne in ausgedehntester Weise angebaut.

Die Heimat der Stangenbohne ist Ostindien, und deshalb dürfen wir uns gar nicht wundern, daß sie so sehr empfindlich gegen Kälte sind. Die Stangenbohnen lieben einen lockeren und nicht zu feuchten Boden, der sich in alter Dungkraft befindet. Eine Düngung im Frühjahre mit frischem Dünger hat zur Folge, daß die Pflanzen wohl viele Stengel und Blätter treiben, dagegen wenig Schoten ansetzen. Eine Düngung mit Jauche im Herbst ist jedoch zu empfehlen.

Die Stangenbohnen werden, je nach dem Wetter, etwa vom 8. Mai an auf 1,20 m breite Beete in zwei Reihen gelegt. Zuerst steckt man die Stangen, ungefähr 45 cm weit voneinander entfernt, in die Erde, bindet die Stangen der einen Reihe mit denen der gegenüberstehenden in der Höhe von 1,50 bis 1,80 m kreuzweise zusammen, zieht um jede Stange einen Kreis von 2 bis 3 cm Tiefe und legt sechs bis acht Bohnen hinein, die man mit Erde bedeckt. Der Durchmesser dieser Kreise darf jedoch nicht zu groß sein, da sonst die Ranken später schwer an die Stangen gebracht werden können. Unsere dritte Abbildung veranschaulicht das richtige und falsche Legen der Stangenbohnen. Sobald die Bohnen Ranken treiben, werden sie behäufelt. Bei ungünstiger Witterung reifen gewisse Sorten schlecht, und in diesem Falle ist es gut, die Pflanzen anzuziehen.


Abbild. 3. Stangenbohnen. a richtig, b falsch gelegt.

Will man bis in den Herbst stets grüne Bohnen haben, so muß man in Zwischenräumen drei Aussaaten machen. Der Zeitpunkt der Ernte für die trockenen Bohnen ist gekommen, sobald die Blätter anfangen gelb zu werden und die Schoten eine trockene, lederartige Beschaffenheit angenommen haben. Zu lange darf man mit der Ernte nicht warten, da besonders bei feuchter Witterung die Samen in den Hülsen fleckig werden.

Kleinere Mitteilungen.

Wie oft soll ein Ackerpferd beschlagen werden? Eine Erneuerung des Beschlages muß so oft vorgenommen werden, als der Huf im Verhältnis zu der Größe des Pferdes zu lang geworden ist. Durchschnittlich wird das in fünf bis sechs Wochen der Fall sein. Läßt man das Eisen länger liegen, so leidet der innere Bau und die darauf beruhende Tätigkeit des Hufes; denn dieser kann nur dann gesund bleiben, und es kann nur dann genügend neues und gesundes Horn gebildet werden, wenn die Ausdehnung und Zusammenziehung der Hornkapsel durch kein schlechtes Eisen gehemmt wird. Pferde mit Vollhuf müssen in der Regel häufiger umgeschlagen werden, weil sonst die Sohle leicht gedrückt werden kann. Sobald ein Pferd anfängt klamm oder gar lahm zu gehen, ist die Erneuerung des Beschlages unbedingt erforderlich. R.

Die Auswahl des Zuchtstieres hat noch mit größerer Sorgfalt zu geschehen, als die der Zuchtkuh, weil der Stier seine Eigenschaften auf eine bedeutend größere Anzahl von Nachkommen über-

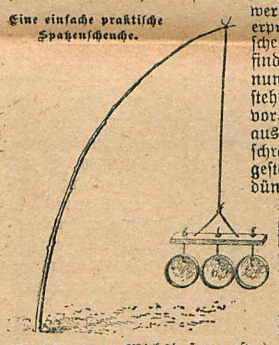
Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-53721-p2355-6

trägt als die Zuchtkuh. Von der Wichtigkeit der Zuchtwahl überzeugt, setzen tüchtige und strebsame Landwirte, Zuchtgenossenschaften und landwirtschaftliche Vereine alljährlich eine bedeutende Summe zur Einführung edler Zuchtstiere aus. Das Aufziehen von Bullen aus dem eigenen Viehbestande, um sie zur Zucht zu verwenden, ist nur für solche Herden zu empfehlen, welche sich bereits in einem hohen Zustande der Leistungsfähigkeit und Vervollkommnung befinden. Wo aber auf die Verbesserung des Schlages gesehen werden muß, ist mit den selbstgezogenen Stieren nichts anzufangen; denn nur mit vorzüglichem Zuchtmaterial kann man in der Tierzucht heutzutage noch etwas erreichen. M.

Hebung der Entenzucht. Wer sähe nicht gern als Sonntagsbraten auf seinem Tische eine braunknusperige, in ihrem Verhältnis zwischen Fleisch und Fett einwandfreie Tafelente? Sie ist natürlich zu haben, kostet aber ein schönes Stück Geld, von dem oft genug noch ein Teil an das einführende Ausland gezahlt werden muß. Diesem Zustand abzuhelfen, hat sich unter dem Vorsitz hervorragender deutscher Hausfrauen eine „Vereinigung deutscher Entenzucht" mit der Geschäftsstelle in Dieskau (Saalkreis), gebildet. Sie will außer der Hebung der deutschen Nutzgeflügelzucht vor allem Zuchtstationen für weiße Peking-Enten errichten, die künstliche Brut- und Aufzucht allgemein einführen, Fütterungsnormen aufstellen, Futtermittel-Zentralen errichten und auch dafür sorgen, daß von einem Hauptpunkte aus der Absatz überallhin geregelt wird. Schlägt man die Steigerung des Fleischverbrauches im allgemeinen und der Fleischpreise im besonderen in Betracht, sowie das Anwachsen des deutschen Volkes um fast jährlich eine Million Menschen, so sind die wirtschaftlichen Aussichten für eine solche Vereinigung nicht schlecht; sie dürfte wohl in der Lage sein, der heimischen Landwirtschaft eine neue Einnahmequelle zuzuführen. Anfragen werden von der obengenannten Geschäftsstelle erledigt. S. Br.

Spatzenscheuchen. Die Spatzen gehören bekanntlich zu den Vögeln, die über die meisten Scheuchen erhaben sind oder sich wenigstens in einigen Tagen daran gewöhnen. Dieses gilt beinahe von allen Scheuchen, die durch ihre Gestalt wirken sollen, aber nicht in steter Bewegung gehalten werden können. Eine erprobte Spatzenscheuche eigener Erfindung führe ich nun in nebenstehender Zeichnung vor. Sie besteht aus einer langen, schräg in den Boden gestellten Gerte, einer dünnen Schnur und der daran hängenden eigentlichen Scheuche. Die Scheuche besteht aus einem spannenbreiten Holz, an dem drei Blechdosendeckel (Deckel von Wichsdosen usw.) so angehängt werden, daß sie sich ungefähr berühren, also bei der allergeringsten Bewegung zusammenschlagen und ein hellklingendes Geräusch verursachen. Damit das Holz gerade hängen bleibt, wird es an zwei Seiten von einem Bindfaden gehalten, der selbst nun erst an einen langen Bindfaden kommt. Die ganze „Maschine" dreht sich beim geringsten Windhauche klingend um sich selbst, und diese ewige Klingelei und Dreherei fällt auch den hartgesottensten Spatzen auf die Nerven. Sie werden so oft aufgescheucht, daß sie endlich diesen Feldern fernbleiben. Dankler.

Eine einfache praktische Spatzenscheuche.



Aal in Bier. Den lebenden Aal legt man in einen leeren Eimer und bestreut ihn dick mit Salz; so läßt man ihn eine halbe Stunde stehen; dann schneidet man den Fisch in 10 cm lange Stücke. — Die Tunke wird wie folgt gemacht: In eine Kasserolle oder einen Fischkessel gibt man eine Handvoll geriebenes Schwarzbrot und eine bis zwei Flaschen Weißbier (eventl. auch Braunbier), Zwiebel, Lorbeerblatt und einige Pfefferkörner Salz eventl. auch einige Scheiben Zitrone. Diese Tunke läßt man aufkochen, dann gibt man den Aal hinein und läßt ihn darin gar werden. Nunmehr nimmt man den Aal heraus, legt ihn wie lebend auf eine runde Schüssel, die Stücken zusammengepaßt — gibt etwas Tunke darüber und serviert den Rest der Tunke in einem anderen Tunkennapf neben dem Aal. Hkg.

Spinat mit Kalb- oder Kaninchenfleisch. Ein ganz vorzügliches und nahrhaftes Gericht liefert Spinat, wenn er auf folgende Weise, namentlich mit zartem, jungem Kaninchenfleisch zusammen gekocht wird. 1 kg Fleisch wird in mundgerechte Stücke zerlegt, in Butter und Zwiebel gut angebräunt und mit reichlichem Wasserzuguß, einem Bund Suppengrün sowie etwas Salz halb gar geschmort. Dann werden 5 l verlesener und gewaschener Spinat dazu getan und mit dem Fleisch zusammen weich gekocht. Darauf nimmt man den Spinat mit dem Schaumlöffel heraus, wiegt ihn fein, gibt ihn wieder zu dem Fleisch und bindet das Gericht, welches nicht zu steif aber auch nicht zu flüssig sein darf, mit etwas aufgelöstem Weizenmehl. Dazu abgekochte Kartoffeln. G. W.

Einen ausgezeichneten Topfkuchen, der eigentlich gar nicht mißraten kann, stellt man auf folgende Weise her: 250 g Butter oder 200 g Palmin, das man mit zwei Eßlöffel Wasser zergehen läßt, werden mit 250 g Puderzucker zu Schaum gerührt. Nach und nach fügt man unter beständigem Rühren das Gelbe von vier Eiern, ½ l Milch, die abgeriebene Schale einer Zitrone und feingehackte Mandeln dazu. Ist alles schön gerührt, kommen 1 kg Mehl, zwei Päckchen Backpulver und zuletzt der steifgeschlagene Schnee der vier Eiweiß dazu. In einer gut gebutterten, mit Weckmehl ausgestreuten Form wird der Kuchen eine Stunde gebacken. M. P.

Verwendung des Rhabarbers. überall in der Natur sproßt und treibt es! Die Obstbäume haben abgeblüht und versprechen reiche Ernte. Auch in der Erde regt es sich ebenfalls — die frühen Gemüse stecken ihre ersten Blätter der Sonne entgegen. Stark und kräftig hat der Rhabarber mit seinen dicken Stengeln und gekrausten Blättern die Erde durchbrochen zu fröhlichem Wachstum. Kaum haben die Blätter sich zu voller Größe entfaltet, so erscheinen auch schon überall dazwischen die dicken Blütenknospen. Das ist die Zeit, wo die Hausfrau zum Nutzen des Rhabarberbusches und des Mittagstisches sich derselben annimmt und mit rücksichtsloser Hand die noch festgeschlossenen Blüten abschneidet, um ein leckeres Gericht daraus zu bereiten. Rhabarbergemüse. Die festen Blüten werden von den kleinen Blättchen befreit und in Salzwasser weich gekocht, was sehr rasch geschehen ist. Man macht eine Sauce, indem man einen Löffel Mehl mit Butter dünstet, mit dem Rhabarberwasser auffüllt und zuletzt reichlich sauren Rahm dazu gibt. In diese Sauce legt man vorsichtig die Blüten und läßt sie gut durchziehen. Zu allen Braten oder auch zu Pfannkuchen ein beliebtes Gericht in der gemüsearmen Zeit. Wenn wir die Blüten alle verzehrt haben, kommen die inzwischen kräftig herangewachsenen Stengel an die Reihe. Von diesen lassen sich nun allerlei gute Dinge herstellen und will ich einige davon aufzählen. Da ist zuerst das wohl überall bekannte Kompott. Zu diesem Zweck werden die Stengel abgefasert, in Stückchen geschnitten und langsam mit Zucker gekocht. Sobald sie weich geworden, nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, fügt der Brühe noch Zucker nach Geschmack zu und läßt sie noch einkochen, ehe man sie über den Rhabarber gießt. — Eine andere Art, die auch sehr gut ist, wird auf folgende Weise bereitet: Man läßt die wie oben vorgerichteten Stengel langsam im eigenen Safte dämpfen und schlägt sie dann durch einen Seiher. Dies vermischt man mit ebensoviel durchgeschlagenen Äpfeln und süßt nach Belieben. Rhabarbersuppe. Die Stückchen werden in Wasser recht weich gekocht, durch das Haarsieb getrieben, mit dem Wasser und ziemlich Zucker wieder heiß werden lassen und über einem gut verrührten Ei angerichtet. Schmeckt ähnlich wie Weinsuppe und ist sehr gesund. Rhabarber-Gelee. ½ kg Rhabarberstückchen werden mit wenig Wasser weich gedünstet. Der Saft wird abgegossen und mit 125 g Zucker aufgekocht, dem man 8 g in heißem Wasser aufgelöste Gelatine beifügt. Die Rhabarberstückchen werden durchgeschlagen und nebst etwas Rahm der andern Masse hinzugetan, ohne nochmals zu kochen, in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Schüssel geschüttet und nach dem Erkalten gestürzt. Man gibt Schlagsahne oder eine kalte Vanillesauce dazu. Rhabarberkuchen. Man macht einen schönen, mürben Hefeteig wie gewöhnlich. Am besten legt man ihn, nicht zu dick, in eine Springform und formt einen ziemlich hohen Teigrand. Darauf legt man fast zwei Finger dick die vorgerichteten rohen Rhabarberstückchen und darüber kommt folgender Guß: drei bis vier Eier werden mit ½ l Milch tüchtig geschlagen, mit einer ziemlichen Portion Zucker vermengt, darunter kann ein Päckchen Vanillezucker sein, und nebst einem nußgroßen Stückchen Butter auf das Feuer getan und unter ständigem Rühren bis vor das Kochen kommen lassen. Erkaltet, wird der Guß mit einem Löffel über die Rhabarberstückchen glatt gestrichen und der Kuchen bei guter Hitze schön gebacken. — Um diese Genüsse auch im Winter zu haben, müssen wir jetzt daran denken, uns die schönen Rhabarberstückchen für diese Zeit zu konservieren. Dies tun wir auf eine ganz einfache Art. Die sauber abgefaserten Rhabarberstückchen schneiden wir so, daß sie bequem durch den Hals einer Flasche gehen. Bis zum Hals füllen wir dieselbe und stoßen sie manchmal auf, damit möglichst viele Rhabarberstückchen hineingehen. Ist dies geschehen, gehen wir mit der Flasche an die Wasserleitung und lassen sie voll laufen. Wenn alle Luftbläschen, die sich gebildet haben, verschwunden sind, verschließen wir die Flasche mit einem neuen, reinen Kork, versiegeln sie und stellen sie im Keller an einen dunklen Ort. Noch eine andere Art der Verwendung des Rhabarbers, die noch wenig bekannt sein dürfte, ist Rhabarberwein. Wenn der Rhabarber recht saftig ist, werden die Stengel geschnitten und am besten durch die Hackmaschine getrieben. Auf 5 kg geschnittenen Rhabarber rechnet man 9 l Wasser. Nachdem man Wasser und Rhabarber vermischt hat, läßt man es fünf Tage stehen, indem man gelegentlich umrührt. Nach dieser Zeit wird der Saft ausgepreßt, demselben 4 kg Zucker und der Saft von zwei Zitronen zugefügt und nochmals fünf Tage stehen gelassen. Am zweiten Tage gibt man 15 g aufgelöste Gelatine dazu. Nach dem fünften Tage entfernt man die Haut, die sich auf der Oberfläche gebildet hat und füllt den Saft in ein Fäßchen. Über das Spundloch legt man ein leinenes Läppchen, bis die Gärung vollständig vorbei ist, was nach 14 Tagen bis drei Wochen der Fall sein dürfte. Dann verkorkt man das Faß und nach ungefähr sechs Monaten kann man den Wein auf Flaschen füllen. In den Flaschen sollte er mindestens vier Wochen stehen, bevor er gebraucht wird. Je älter der Wein wird, desto besser schmeckt er. Er ist blitzblank, von gelblicher Farbe und hat champagnerähnlichen Geschmack. Ich würde jeder Hausfrau raten, einen Versuch zu machen. Außer der Freude der Selbstbereitung hat man ein gesundes, vorzügliches Getränk — Prosit! M. Pr.

Fortbildungskursus für Förster.

Der Verein für Privatforstbeamte Deutschlands, der während seines erst achtjährigen Bestehens schon viel für die Fachausbildung der Privatforstbeamten tat — Gründung und Unterhaltung einer Forstlehrlingsschule zu Templin (Uckerm.), Försterprüfungen, Fortbildungslehrgänge usw. — hat wieder eine neue Bildungsgelegenheit geschaffen.

Bisher mußte sich der Verein damit begnügen, seinen Mitgliedern durch kleinere forstliche Lehrgänge, welche höchstens von achttägiger Dauer waren, durch Waldexkursionen und belehrende Vorträge im Anschluß an die Bezirksgruppenversammlungen Gelegenheit zu geben, die forstlichen Kenntnisse und damit ihren Gesichtskreis zu erweitern.

Jetzt hat der Verein eine neue besonders bemerkenswerte Bildungsgelegenheit geschaffen. Wie aus einer Bekanntmachung in dem Vereinsorgan, der „Neudammer Deutschen Forst-Zeitung", vom 12. März d. Js. hervorgeht, wird in der Zeit vom 19. Juni bis 15. Juli in Görlitz ein größerer forstlicher Lehrgang abgehalten, zu welchem höchstens dreißig Teilnehmer zugelassen werden sollen. Neben den eigentlich forstlichen Fächern, welche hauptsächlich draußen im Walde gelehrt und erläutert werden, wird besonderer Wert auf die Lehre der für den Forstmann wichtigen Gesetze, auf Unterweisungen in forstlicher Buchführung, sowie in Amts- und Gutsvorstehergeschäften gelegt.

Dieser Lehrgang, über welchen Näheres durch die Geschäftsstelle des Vereins für Privatforstbeamte, Halensee-Berlin, Karlsruher Straße 11, zu erfahren ist, soll gleichzeitig als Vorbereitung für die seitens des Vereins alljährlich abgehaltene Försterprüfung dienen.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-53721-p2356-2

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 sie brieflich erfolgt. **Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in Briefmarken beigefügt sind.** Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Erledigung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.)

Frage Nr. 149. Ein 20 Wochen altes Fohlen hat am Hinterfuß ein Überbein. Was ist da zu machen? F. B. in W.

Antwort: Bepinseln Sie das Überbein einen Tag um den andern mit Jodtinktur. Nach 14 Tagen ist täglich eine Wenigkeit graue Quecksilbersalbe aufzutragen, die tüchtig zu verreiben ist. Dr. H.

Frage Nr. 150. Worin besteht der Unterschied zwischen Männchen und Weibchen der brasilianischen Zwergpapageien (Piriquitos)? Nisten sie bei uns? A. R. in M.

Antwort: Mangels ausreichender Benennung oder Beschreibung kann nur vermutet werden, daß es sich um den häufig eingeführten orangestirnigen Keilschwanz- oder Halbmondsittich (Conurus aureus) handelt. Die Unterscheidung der Geschlechter ist ohne Sektion sehr schwierig, wenn überhaupt möglich. Das Weibchen soll mattere Färbung der Stirnbinde und Halbmondzeichnung aufweisen. Die Zucht ist meines Wissens noch nicht geglückt, nur in sehr seltenen Fällen kam es zur Ablage unbefruchteter Eier. Ldt.

Frage Nr. 151. Pökelfleisch wird ungefähr acht Wochen nach dem Einsalzen außen lila. Was kann man tun, damit das Fleisch wieder ansehnlich wird? Darf der Stempel abfärben? M. J. A.

Antwort: Daß das Pökelfleisch lila wird, kommt vor, wenn die Lake das Fleisch nicht bedeckt, das Fleisch zu warm steht und kahmig wird. Auch wird das Pökelfleisch lila, wenn ein neues eichenes Faß gebraucht wird. Der Stempel färbt immer ab, doch ist dieser durch Ausschneiden ja leicht zu entfernen. M. D.

Frage Nr. 152. Mein Pferd reibt sich die Haare am Schwanz an der Wand weg, was ist dagegen zu tun? J. B. in B.

Antwort: Der Schwanz des Pferdes ist täglich mit Salzwasser (ein Eßlöffel Kochsalz auf 1 l Wasser) tüchtig zu waschen. Außerdem muß der Stand gereinigt und mit Kalkmilch besprengt werden. Dr. H.

Frage Nr. 153. Eine Kuh leidet schon seit zwei Jahren an Durchfall. Die dagegen angewendeten Mittel helfen nichts. Sie erhält wenig Saufen, dreimal am Tage je einen halben Eimer Kleientrank. Was ist hiergegen zu tun? L. K. in Gr.

Antwort: Derartige chronische Durchfälle, welche vielfach durch Vernachlässigung gewöhnlicher Verdauungsstörungen entstehen, sind sehr schwer, meist gar nicht zu heilen. Versuchen Sie zunächst folgendes Pulver: Tannoform 25 g, Altheewurzel 30 g, mit Wasser als Schütteltrank gegeben, einmal täglich, drei Tage hintereinander. Hilft dieses Mittel nicht und sehen Sie nach etwa acht Tagen keine Wirkung, so können Sie der Kuh geben: Bleizucker 10 g, Altheepulver 60 g, täglich einmal, zwei Tage hintereinander. Geben Sie der Kuh keinen Kleietrank, sondern nur täglich dreimal je ½ Eimer verschlagenes, nicht kaltes Wasser, ferner ½ bis 1 kg Leinkuchen und 1 kg gerösteten Hafer (beides trocken, den Leinkuchen klein gekloppt), daneben viel gutes Heu, aber wenig Rüben. Bei einem zwei Jahre dauernden Durchfall ist jedoch der Erfolg der angegebenen Mittel sehr fraglich. V.

Frage Nr. 154. Mein Weinstock ist mit Schmerg von Größe und Form einer Wanze behaftet. Was ist das und was ist dagegen zu machen? K. D. in P.

Antwort: Der angebliche Schmerg (?) am Weinstock ist die Rebschildlaus. Sie stellt sich gern ein, wenn die Reben durch irgend einen Umstand, seien es Krankheiten, mißliche Witterungsverhältnisse oder auch Nahrungsmangel, im Wachstum ungünstig beeinflußt wird. Sie verschwindet meist von selbst, wenn sich die Verhältnisse bessern. Die Schildläuse sind dies Jahr überhaupt sehr zahlreich an den Reben infolge der vielen Krankheiten im vorigen Jahr. Sie werden in zweierlei Weise schädlich. Zunächst entziehen sie der Rebe den Bildungssaft. Die Mutterlaus treibt den Saugrüssel unter die Rinde und saugt aus der Kambiumschicht des Holzgewebes ihre Nahrung. Zurzeit (im April) ist die Mutterlaus abgestorben, aber unter dem kräftigen Schild liegen ihre Eier. Zu Anfang entquillt den Schildchen ein weicher wolliger Flaum, die Eier gehen aus. Die jungen Läuse gehen im Juni bis August auf die Blätter. Ihren Fraß merkt man kaum, aber sie scheiden einen zuckrigen Schleim aus, die Blätter fühlen sich klebrig an. Dieser Schleim gibt den Nährboden für den Rußtaupilz, welcher zu Anfang des Herbstes die Blätter und Trauben mit einer schwarzen Kruste überzieht. Das ist der zweite, und zwar der größere Schaden. Am besten sind die Schildläuse gegen Ende April und Anfang Mai zu vertilgen. Zu dieser Zeit sind die Reben noch nicht grün und die Schilde lassen sich leicht abheben oder zerdrücken. Weiter ist nichts zu tun, wenn das Schild entfernt, fehlt den jungen Läusen der Schutz und sie gehen zugrunde. Indirekte Gegenmittel sind: Schutz gegen Pilzkrankheiten durch Schwefeln und Spritzen, dann rechtzeitiges Aufheften der jungen Triebe, endlich reichliche Düngung mit verrottetem Rindermist. Schlegel.

Frage Nr. 155. Bei einer Kuh hat sich plötzlich starker Husten eingestellt, die Zunge ist geschwollen und das Tier magert von Tag zu Tag mehr ab. Was ist dagegen zu tun? Pr. in Gr.

Antwort: Nichts, denn die Kuh leidet anscheinend an hochgradiger Tuberkulose, die unheilbar ist. Sollte der Husten nachlassen und das Tier wieder besser fressen, so rufen Sie den Tierarzt, der eine sachgemäße Behandlung einleiten wird. V.

Frage Nr. 156. a) Ein Taubenpaar bringt immer nur ein Junges groß. Wie kommt das? Ich füttere Roggen, Gerste und Reis. b) Woran erkennt man den Tauber? c) Das Verschneiden eines Rammlers nach Ihrer Anleitung ist nicht gelungen, es trat ein Darm heraus; das Kaninchen mußte ich schlachten. K. K. in G.

Antwort: a) Ihre Tauben füttern schlecht, das kommt bei edlen Rassen öfter vor. Roggen ist ein ungeeignetes Futter. b) Den Tauber erkennen Sie an dem kräftigeren Körperbau, sowie an den schillernden Halsfedern. Jetzt ist das sogenannte „Treiben" der Tauber das untrüglichste Zeichen. c) Wenn die Operation nicht gelungen ist, so haben Sie es eben nicht richtig gemacht. Was Sie aber für einen Darm ansahen, das war ein Hodenstrang, der mit herausgezogen werden muß. So einfach ist die Sache nicht und Sie tun besser, keine weiteren Versuche anzustellen. Zieske.

Frage Nr. 157. Meine Hühner, 13 Stück Aprilbrut 1910 und 10 Landhühner 1909 haben gänzlich aufgehört zu legen, obgleich sie rote Kämme haben und gesund aussehen; allerdings scharren sie wenig. Ich füttere Kartoffeln mit Kleie und Gerste als Kornfutter. Als ich einige Hennen schlachtete, erwiesen sie sich als sehr fett und zeigten gelben Belag am Legedarm. Knappe Fütterung hat nichts genützt. Woran liegt die Legeträgheit? F. H. in J.

Antwort: Ihre Hennen sind zu fett geworden, und es ist dadurch eine Erschlaffung aller Organe eingetreten, welche mit der Eiererzeugung zu tun haben. Die gelben Wülste an den Därmen sind gleichfalls Fettteile. Eine knappe Fütterung kann aber nicht so schnell eine Änderung herbeiführen. Geben Sie den Hühnern jetzt vormittags gar kein Futter, damit sie sich solches selber suchen lernen. Nachmittags gegen 1 Uhr dürfen die Tiere dann ein Weichfutter bekommen, das Sie aus wenig Kartoffeln und etwas Weizenschale herstellen; dafür vermischen Sie dasselbe mit geschnittenem Grünfutter, in Ermangelung des letzteren nehmen Sie gebrühtes Kleeheu. Als Legereizmittel können wir Ihnen das Dr. Zellnersche Geflügelfutter sehr empfehlen, um so mehr, da es auch bei der Rückenaufzucht gute Dienste leistet. Zieske.

Frage Nr. 158. Letzten Sommer habe ich versäumt, meine Bienen betreffs der Honigernte gehörig zu kontrollieren. In diesem Frühjahre finde ich im Honigraum sämtliche Waben mit Honig gefüllt und gedeckelt, der Honig ist in den Zellen kandiert. Wie kann ich ihn aus den Waben entfernen, ohne dieselben zu zerstören, durch Schleudern ist er nicht herauszubekommen. P. in D.

Antwort: Kandierten Honig kann man nicht aus den Waben entfernen, ohne diese zu zerstören. Haben Sie zu den Waben keine Kunstwaben benutzt und ist noch keine Brut in ihnen gewesen, so können Sie Ihren Honig ja als Scheibenhonig verkaufen oder essen. Zunächst möchten wir Ihnen aber den Rat geben, sich davon zu überzeugen, ob Ihre Völker auch noch im Brutraum genügend Honigvorrat haben. Dann entleeren Sie die Honigräume, entdeckeln die Waben, tauchen sie in lauwarmes Wasser und hängen sie nach Bedarf nach und nach in den Brutanraum. Der Brutansatz wird dadurch sehr gefördert, und Sie bekommen frühzeitig starke Völker. Haben Sie dann noch Waben übrig, so hängen Sie diese in derselben Weise später ein. Die Bienen tragen den Honig um und Sie können ihn dann schleudern. M.

Frage Nr. 159. ¾ ha Land, Grenze von Buntsandstein und Kalk mit etwa 40 cm hoher, lehmhaltiger Erdschicht, Boden II. Klasse, soll zu Wiese gelegt werden. Welche Gräser und Kleearten und in welcher Menge sind zu mischen und wie hoch stellt sich der Preis? Soll ich als Beisaat Hafer geben oder säe ich allein. Wann und wie hat die Einsaat stattzufinden und kann ich noch auf einen erträglichen Spätschnitt rechnen? O. in M.

Antwort: Es wird eine Kleegrasmischung empfohlen pro ¼ ha von: Wiesenfuchsschwanz (alopecurus prat.) 3 kg, Knaulgras 2 kg, Rohrschwingel (Festuca arund.) 0,50 kg, Wiesenschwingel (festuca pratens.) 4,25 kg, Italienisch Raigras 1,50 kg, Timotheegras 1 kg, Gemeines Rispengras 2,50 kg, Kammgras (Cynosurus cristatus) 0,75 kg, Englisch Raigras 2 kg, Wiesenrispengras (poa pratensis) 1 kg, Fiorringras (agrostis alba) 0,50 kg, Bullenklee (tripol. pratense perenue) 1 kg, Weißer Klee (trifol. repens) 0,50 kg, Bastardklee (trifol. hybrid.) 0,75 kg, Vogelwicke (vicia cracca) 0,25 kg. Der Preis der Grasmischung wird sich in diesem Jahre auf 30 bis 40 Mk. pro ¼ ha stellen. Es wird geraten, eine dünne Beisaat von Hafer, 25 bis 30 Pfund pro ¼ ha, als Überfrucht zu geben. Der Spätschnitt wird vom fruchtbaren Sommer und Herbstwetter abhängig sein. Die Graseinsaat ist am besten zu machen, wenn stärkere Nachtfröste nicht mehr zu befürchten sind, d. h. nach Mitte April. Die Grasmischung ist nicht mit dem Hafer gemeinschaftlich zu säen, sondern nachdem derselbe eingeeggt oder gedrillt ist, und nur mit der Ringelwalze fest einzuwalzen, da sonst der Samen zu tief in den Boden kommt und unvollständig aufgeht. K. F.

Frage Nr. 160. Etwas moorhaltiges Wiesenland, etwa ⅕ ha, seit 15 Jahren als Baumschule benutzt, soll jetzt als Wiese gelegt werden. Anfangs Mai ist es zur Saat fertig. Wie soll ich düngen und einsäen und welches Grasgemenge. Wieviel Meter und Zentimeter ist eine □-Rute lang? P. B. in L.

Antwort: Wenn das moorhaltige Wiesenland zur Saat nicht früher fertig ist, so ist Anfang Mai zur Einsaat der Kleegrasmischung noch zeitig genug. Zur Düngung wird geraten ein Gemenge von 5 Ztr. Kainit und 3,5 Ztr. Thomasphosphatmehl mit unterzupflügen oder unterzukrümmern, auf die genannte Fläche von ⅕ ha. Es wird geraten, als Überfrucht für das Grasgemenge eine ganz dünne Haferaussaat, 20 bis 25 Pfd. Hafer auf die genannte Fläche auszusäen, da hierdurch das Unkraut etwas erstickt und bei etwaiger Dürre das junge Gras geschützt wird. Als Graseinsaat wähle man für die genannte Fläche von ⅕ ha ein Gemenge von: 1,5 kg Timotheegras, 0,5 kg weißes Straußgras (agrostis alba), 0,75 kg gemeines Rispengras (poa trivialis), 0,50 kg kriechender Rotschwingel, 3 kg Wiesenschwingel (festuca pratens.), 1,60 kg italienisches Raigras, 0,60 kg Sumpfschotenklee (Lotus ulig.), 0,30 kg Rotklee (Trifol. pratense), 0,25 kg Schwedenklee, 0,75 kg Weißklee (Trifol. repens), 0,75 kg Kammgras (Cynosurus cristatus). Wichtig ist, daß die Wiese nach der Aussaat recht fest gewalzt wird, da der Boden sehr locker ist. — Eine □-Rute ist 12 Fuß rheinisch lang und breit, also 3 m 76,5 cm lang und breit. K. F.

Frage Nr. 161. Ein neun Wochen altes Kalb hat öfter Durchfall; es erhält täglich 8 l Milch, wächst tüchtig, frißt Heu und Serradella, ist aber sehr mager. Ist es ratsam, jungen Kälbern Leinsamen zu geben? B. in St.

Antwort: Eine Milchgabe von 8 l an ein neun Wochen altes Kalb ist durchaus nicht zuviel. Die Verdauungsstörung bei dem Tier wird wohl auf andere Ursachen zurückzuführen sein. Die Milch muß stets kuhwarm in peinlich sauber gehaltenen Tränkgefäßen verabreicht werden. Zu kalte Milch und schmutzige, angesäuerte Gefäße rufen sehr leicht Durchfall hervor. Kälber müssen immer trocken und warm liegen, kalte Außenwände des Stalles müssen im Winter in den Kälberbuchten mit Holz abgekleidet werden. Leinsamenschrot ist ein vorzügliches Nahrungsmittel für abgesetzte Kälber, besonders wenn man das fehlende Fett in der verabreichten Magermilch ersetzen will; man kann Absatzkälbern bis zu ¼ kg pro Tag verabreichen, muß aber erst mit geringen Quanten, schon drei Tage nach der Geburt, anfangen, und gibt dann 50 bis 60 g pro Tag. Bei älteren Kälbern ist es besser, den Leinsamen durch Leinkuchen zu ersetzen, den man in haselnußgroßen Stücken nebst Haferschrot trocken füttert. Eine Tagesration für zwölf Wochen alte Kälber, die sich in der Praxis sehr gut bewährt hat, ist z. B. 1 kg Haferschrot, ½ kg Leinkuchen, neben 8 bis 12 l Milch in drei Mahlzeiten, jedesmal dazu einen gehäuften Eßlöffel voll Schlämmkreide in die Milch gerührt. Daneben gutes Wiesenheu, kein Serradellaheu, zur beliebigen Aufnahme. Fangen Sie bei Ihrem Kalbe mit wenig Leinkuchen und Haferschrot an und steigern Sie die Gabe nach 14 Tagen auf das obige Quantum, dann wird es, wenn es sonst gesund ist, bald seine Magerkeit verlieren. Die rationelle Kälberaufzucht ist nicht billig, wer nichts an seine Tiere wenden will oder kann, der muß die Aufzucht anderen Leuten überlassen. V.

Frage Nr. 162. Wie kann ich mir ein Paar Stare beschaffen und wie bringe ich sie zur Zucht? Bitte um genaue Anweisung. H. B. in R. bei B.

Antwort: Da nach § 3 des Reichsgesetzes vom 30. Mai 1908 der Fang und Verkauf aller in Europa heimischen Singvögel in der Zeit vom 1. März bis 1. Oktober verboten ist, so dürfte Ihnen die Beschaffung der gewünschten Vögel zurzeit unmöglich sein. Aber auch wenn es Ihnen glücken sollte, jetzt oder später ein Starpärchen zu erhalten, vermögen wir doch einem Zuchtversuche nicht das Wort zu reden. Es setzt ein solcher den Besitz eines großen, im Freien befindlichen Vogelhauses mit natürlichem Gebüsch voraus, und auch dann ist der Erfolg noch sehr in Frage gestellt, da viele unserer heimischen Sänger in der Gefangenschaft nur sehr selten zur Brut schreiten. Die Haltung des Stares als Stubenvogel dagegen kann empfohlen werden. Ein Käfig von 50 cm Höhe, 70 cm Länge und 40 cm Tiefe, oben mit Leinwanddecke versehen, genügt. Als Nahrung reicht man ein Gemenge von je zwei Teilen hartem, in Wasser eingequelltem Weißbrot und gehacktem, magerem Fleisch (Rinderherz), dem man einen Teil frischer oder aufgequellter Holunder-, Vogelbeeren, Kirschen, Weinbeeren oder Korinthen zusetzt. Wenigstens alle zwei Tage ist Badewasser zu reichen. Halbflügge Stare füttert man mit in Milch aufgeweichter altbackener Semmel und gehacktem Fleisch auf. Das junge Weibchen hat im Herbst nach der Mauser breitere, fahle Einfassungen an den Federn, überhaupt mattere Färbung als das Männchen. Der Star hält 10, ja 12 Jahre in der Gefangenschaft aus. Hinsichtlich des Sprechenlernens wird auf die Antwort zu Frage Nr. 31 (Nr. 7) verwiesen, doch ist beim Star von der Forderung der Fingerzahmheit abzusehen. Es genügt, wenn das Tier seinen Lehrer und Pfleger kennt und keine Scheu vor ihm hat. Es sei aber darauf hingewiesen, daß der Star ein sehr reizbarer Vogel ist und daher vor Schrecken, Aufregung usw. zu bewahren ist. Das Flügelverschneiden (Lähmen) ist für einen Käfigvogel vollkommen unnötig. Ldt.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-53721-p2357-7

MAGGI's Würze

ist
Jedermanns Nutzen

Bruch heilbar

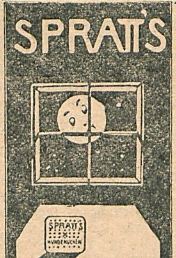
auf naturgemässem Wege, ohne Operation, ohne schmerzhafte Einspritzung, ohne Berufsstörung. Aerztliche Spezialbehandlung für Bruchleidende: **Berlin N.**, Oranienburgerstrasse 22p. Täglich 10—1 (ausser Freitag). Literatur und Atteste Geheilter kostenfrei.

Hunderttausende Kunden.

Teilzahlung

Die wertvollsten Uhren und Goldwaren.
Jährlich. Versand üb. 25000 Uhren. Sprechmaschinenu. Photo-Apparate, ersteMarken, zu vorgeschriebenen Fabrikpreisen. — Prachtkatalog mit über 4000 Abbildungen umsonst und portofrei.
JONASS & Co., Berlin J. 488.
Belle-Alliance-Strasse 3.

Tausende Anerkennungen.



Ausdrücklich verlange man

stets Spratt's Hundekuchen. Spratt's Geflügel- und Kückenfutter. Sie enthalten weder Gewürze noch Zucker — beide Zutaten schaden den Tieren! 50 kg Mk. 19,50 und 20,—, 5 kg Postpaket Mk. 2,10.

Spratt's Patent A.-G.,
Rummelsburg-Berlin 129.

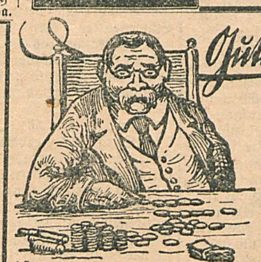
M. Brockmann's ZWERG-MARKE

bietet Vollersatz für die meist im Futter fehlenden Reiz- und Würzstoffe.
Echt nur, wo unser Zwergschild aushängt! Verlangen Sie das Büchlein „Aus der Praxis — für die Praxis" kostenfrei vom Allein. Fabr. M. Brockmann, Chem. Fabr. m. b. H., Leipzig-Eutritzsch 22.

Der echte Nährsalz-Futterkalk m. Drogen

Um damit zu räumen

verkaufe von jetzt ab **1j. Kiefern**, schön grün u. kräftig, pro Tausend von 50 ₰ an, die schönsten zu 80 ₰
Eduard Andrack, Zeischa b. Liebenwerda.



Gute Ware kostet Geld

und am billigsten kauft man direkt ab Fabrik!
1 Probe-Bahnkiste netto 25 Pfund ff. **Waschseifen** (6 Sorten gemischt) für 7 Mrk. 90 Pf. frk. g. Nachn.
1 Probe-Postpaket 8¼ Pfund ff. **Toilette-Seifen** (45 Stück in 20 Sorten) für **5** Mk. franko gegen Nachnahme.
Unweigerliche Rücknahme. Feinste Qualitäten. Billigste Fabrikpreise. Tausende von Anerkennungen.

C. M. Schladitz & Co., Seifenfabrik u. Versandgeschäft, Brettin a. Elbe.

Feldmäuse

werden unstreitbar am sichersten mit Springer's **Ia. Strychnin-Saccharin-Hafer** und **-Weizen radikal vertilgt. Garantiert 0,3 % vom stärksten Strychnin enthaltend, reichlich versüßt** und **durch und durch vergiftete** Körner. Erfolg garantiert. Viele Nachbestellungen und lobende Urteile. Preis für Hafer 5 kg Mk. 5,—. 25 kg Mk. 23,—, 50 kg Mk. 44,—, 100 kg Mk. 85,— per Nachnahme ab Fabrik. Weizen 10 % billiger. Vertreter gesucht. (33
Chem. Fabrik d. D. V. g. U., A. Springer, Karlsruhe 91 i. Baden.

Direkt aus der Fabrik

Pflaumenmus

das beste Magdeb. Fabrikat.

Em.-Eimer	br. ca. 10 Pfd.	M.	2.15
Em.-Eimer	„ „ 28 „	„	4.50
Em.-Kochtopf	„ „ 10 „	„	2.15
Em.-Kochtopf	„ „ 28 „	„	5.15

Honett der beste

Kunsthonig

Em.-Eimer	br. ca. 10 Pfd.	M	2.60
Em.-Eimer	„ „ 28 „	„	7.—
Em.-Kochtopf	„ „ 10 „	„	2.80
Em.-Kochtopf	„ „ 28 „	„	8.—

Feinste Frischobst-

Marmelade

Blech-Eimer	br. ca. 10 Pfd.	M	2.75
Em.-Eimer	„ „ 28 „	„	7.25
Em.-Kochtopf	„ „ 10 „	„	3.25
Em.-Kochtopf	„ „ 28 „	„	8.25

Gefässe werden nicht berechn. Alles ab Magdeb. (unfrankiert) Nachnahme.
Gustav Köhler
Magdeburg, Leipzigerstrasse 14.

Kiefernpflanzen

aus garantiert deutsch Samen, grün u. kräftig, vom Sandboden, Tausend 50, 60 u. 75 ₰, and. Forstpflanzen u. Kiefernsamen nach übereink., gibt ab **G. Dehnz**, Zeischa b. Liebenwerda.

30 Tage zur Probe

MIT 5 JAHRE GARANTIE

versende **Rasiermesser**

No. 27 fein hohl	per St. Mk.	**1.50**
No. 29 sehr hohl	„ „	**2.—**
No. 33 extra hohl ff.	„ „	**2.50**

Kompl. Rasiereinrichtung in poliert. Holzkasten und Spiegel und sämtliche Rasierutensilien nur Mk. **3.—**, in besserer Ausführung Mk. **4.—**, Porto extra. Versand p. Nachn. Nichtgefall. Betrag zurück. Neuester Hauptkatalog taus. Abbildungen über sämtliche Waren gratis und franko an jedermann.

Emil Jansen. Wald 32
Stahlwarenfabrik b. Solingen.

Atemnot der Pferde

Druse, chron. Husten und Katarrh, Hartschnaufen heilbar. Auskunft über neueste erfolgreichste Heilmethode, auch von **Spat** und **Fessellähme unentgeltlich** durch die **Löwen-Apotheke, Dresden 138.**

Likör-Essenzen 12 Flaschen sort. Mark **2,75** franko überall hin.
Chemische Werke E. Walther, Halle a. S., Mühlweg 20.

Futterrübensamen zu Anbauversuchen **kostenlos.**

Wie im vergangenen Jahre, so werden auch jetzt wieder Proben von **Original Friedrichswerther Futterrübensamen „Zuckerwalze"** zu Versuchszwecken **kostenlos** abgegeben. (106

Landwirte, denen die **hochertragreiche, zuckerreiche** und **haltbare** Friedrichswerther Futterrübe „Zuckerwalze" **noch unbekannt,** erhalten auf Wunsch unentgeltlich u. postfrei ein kleines Tütenmuster Zuckerwalze zu einem Versuch. Postkarte genügt.

Für grössere Versuche werden, soweit der Vorrat reicht, noch Bestellungen entgegengenommen. Es kosten: 5—10 Pfd. 80 Pfg., 15—50 Pfd. 75 Pfg., 60—90 Pfd. 70 Pfg. das Pfd., 1 Ztr. ℳ 65,—, über 5 Ztr. ℳ 60,— der Ztr.

Friedrichswerther Monatsberichte, Blätter für Tier- und Pflanzenzucht, welche u. a. Wissenswertes auf dem Gebiete des Rübenbaues enthalten, **umsonst** und **postfrei!**

Domäne Friedrichswerth 236 (Thüringen),
Domänenrat **Eduard Meyer,**
Drahtnachricht: **Meyer-Friedrichswerth.**

Beteiligung am Preisausschreiben gestattet. **500 Mark Preise.**

Persil

ist das z. Zt. beliebteste überall bevorzugte
selbsttätige Waschmittel
von unerreichter Wasch- und Bleichkraft.
Garantiert unschädlich, billigst im Gebrauch!
HENKEL & Co., DÜSSELDORF,
Alleinige Fabrikanten auch der weltberühmten

Henkel's Bleich-Soda

P. P.

Ihre Rino-Salbe hat voriges Jahr meinem Knecht, welcher Flechten hatte, ausgezeichnete Dienste getan. Ich bitte Sie deshalb, mir sofort wieder 1 Dose zu senden.

J. Jähnig.

Oberh.-Dorf 1./6. 06.

Diese Rino-Salbe wird mit Erfolg gegen Beinleiden, Flechten und Hautleiden angewandt und ist in Dosen à Mk. 1.15 und Mk. 2.25 in den Apotheken vorrätig; aber nur echt in Originalpackung weiß-grün-rot und Firma Schubert & Co., Weinböhla-Dresden. Fälschungen weise man zurück.

Für den Markt! Volksnahrungsmittel der Zukunft!

Helianthi

ist ein neues Wintergemüse und zugleich wertvolle Futterpflanze, das infolge seines hohen Nährwertes, seiner leichten Bekömmlichkeit u. vielseitigen Verwendung eine leicht verkäufliche Marktware wird. Der Knollenertrag beträgt 800—1000 Zentner pro Hektar. Helianthi gedeiht auf schlechtestem Boden, ist winterfest u. kann vom Oktober bis April nach Bedarf geerntet werden. Krankheiten und Mißernten ausgeschlossen. Hat nach Angaben des Herrn Dr. J. Kochs, Dahlem: 540,05 Nährwertseinheiten, ist also viermal nahrhafter als Kartoffeln. Wie Spargel oder Bratkartoffeln, oder als Beilage zu Suppen u. dgl. zubereitet, ist Helianthi ein wohlschmeckendes, bekömmliches Volksnahrungsmittel. Da die Knollen ebenso in der Brennerei sehr ergiebig sind u. für jedes Vieh durch Blätter u. Knollen gesundes, nahrhaftes und billiges Futter geben, ist der Anbau überall zu empfehlen. Kultur-Anweisung zu jeder Sendung. Extra starke, gesunde Pflanzenknollen: 1000 St. 20 ℳ, 250 St. 5,80 ℳ, 100 St. 2,80 ℳ.
Comfrey-Stecklinge 1000 St. 10 ℳ, 300 St. 4 ℳ, 100 St. 1,50 ℳ.
Ausführl. Preisliste über landwirtsch. u. Gemüsesamen zc. umsonst.
A. Siegfried, Grossfahner-Erfurt 69
Thüringer landwirtsch. Zentral-Saatenstelle.

Schleien, 12—15 cm lang, % ℳ 12,— ab hier.
Kuhr, Scherfede i. W.

Für nur 2,50 Mk.

versende ich einen gutgehend. Wecker m. nachtleuchtend. Zifferbl. **Neuheit! Nur 4 Mk.** kostet ein elegant ausgestattet., patentamtlich geschützter **Kronenwecker** mit **nachtleuchtendem** Zifferblatt, sehr **laut** und **lange weckend!** Nur **8,30 Mk.** kostet eine echt silb. **Cyl.-Rem.-Uhr, 6 Rubis,** mit **doppelt. Goldrand. Dieselbe Ia., 10 Rubis, 11 Mk., 2jähr. schriftl. Garantie.** Wer wirklich viel Geld beim Einkauf solider Ware sparen will, versäume nicht, meinen neuesten, reich illustriert. **Pracht-Katalog** üb. sämtl. Uhren, Ketten, Gold- u. Silberwaren zc. grat. u. frk. zu verl. **Uhrmacher** u. **Wiederverkäufer** verl. meinen neuesten **Engros-Katalog. Vorteilhafte** u. **billige Bezugsquelle** in **Uhren, Fournituren, Werkzeugen, Ketten** und **Goldwaren** zc.

Versand nur gegen Nachnahme oder vorherige Einsend. **Porto** u. **Verpack. extra. Umtausch** gestatt.
Hugo Pincus, Hannover 37.
Uhren billigerer Qualität:

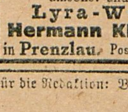
Nickel-Rem.-Uhr, 30 std.	2,50
Versilb. Rem.-Uhr, 30 std., m. Goldr.	3.20
Weckeruhr mit Absteller	1,50

Geld verborgt Privatier an reelle Leute, 5 Prozent. Ratenrückzahl. 3 Jahre. Klinder postl. Berlin 47.

Tausende Raucher empfehlen meinen garantiert ungeschwefelten, deshalb sehr bekömmlichen und gesund. Tabak. **1 Tabakspfeife umsonst** zu 9 Pfd. mein. berühmten **Förstertabaks** für 4,25 franko. 9 Pfd. **Pastorentabak** u. Pfeife kosten zus. 5 Mk. fr. 9 Pfd. **Jagd-Kanaster** mit Pfeife Mk. 6,50 frko. 9 Pfd. **holl. Kanaster** u. Pfeife M. 7,50 frko. 9 Pfd. **Frankfurter Kanaster** kostet franko mit Pfeife 10 Mk. Bitte angeben, ob nebenst. Gesundheitspfeife od. eine reichgeschn. Holzpfeife od. eine lg. Pfeife erw.
E. Köller, Bruchsal (Baden).
Fabrik. Weltruf. (14

Bettnässen

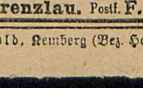
Beseitigung sofort. Alter u. Geschlecht angeben! Auskunft umsonst: Institut „Sanitas", Velburg 15 (Bay.).



Waffen

aller Art, auch Teschings, Jagdgewehre etc. zu Extra-Preisen direkt an Priv. Prachtkatalog (400 Seiten) umsonst und portofrei.
Lyra-Werke
Hermann Klaassen
in **Prenzlau.** Postf. W. 684.

Lyra-Fahrräder



weltbekannt, preisw. u. gut. Prachtkatalog (400 Seiten) ums. u. portofr.
Lyra-Fahrrad-Werke
Hermann Klaassen
in **Prenzlau.** Postf. F. 684.

Für die Redaktion: Bodo Grundmann, für die Inserate: Joh. Neumann, Druck: J. Neumann, sämtlich in Neudamm. — Verlag von Richard Arnold, Kemberg (Bez. Halle).

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-53721-p2358-2