



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 7.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1912.

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

Cochins.

Von Bieske-Kopaschn. (Mit Abbildung.)

Um die Mitte des vorigen Jahrhunderts wurde in England eine neue Hühnerasse eingeführt, welche auf den ganzen bisherigen Betrieb der Geflügelzucht bahnbrechend einwirken sollte. Diese Neulinge stammten aus der chinesischen Stadt Schanghai und wurden darum auch „Schanghai“ genannt. Es waren dies geradezu Riesenhühner, wie man sie bisher nicht kannte. Man erwartete von ihnen aber auch einen riesigen Erfolg, und selbst Kreise, welche bisher der Geflügelzucht teilnahmslos gegenüber gestanden hatten, interessierten sich von nun an für die Zucht solcher oder anderer Nutzrasen; ja das Interesse wurde so groß, daß man sich nicht sträubte, z. B. in England wiederholt 100 Guinees (2000 Mark) für einen Stamm, ja sogar für einen einzelnen Hahn zu zahlen. Das war damals eine günstige Zeit für spekulative Köpfe; sie steigerten das „Hühnerfieber“ durch verlockende Verheißungen noch mehr und machten vorzügliche Geschäfte.

Leider kam bald der unausbleibliche Rückschlag. Die Viehhaber sahen sich in ihren Erwartungen arg getäuscht, denn goldene Eier legten die Schanghai, oder Cochins, wie sie später genannt wurden, leider nicht. Die Zahl derselben war sogar sehr gering, und auch das Gewicht der einzelnen Produkte ziemlich mäßig. Hätte man nur beizeiten versucht, die Cochins zu Kreuzungen zu verwenden, so hätte man gar bald nutzbringende Rassen erhalten. So überließ man bei uns in Deutschland die Schaffung solcher Rassen den rührigen Engländern und Amerikanern.

Zu einem Genuß der deutschen Geflügelzucht ist die Einführung der Cochins jedoch nicht geworden, sie hat vielmehr den Anstoß zur eigentlichen Entwicklung derselben gegeben, und wenn das ganze Wesen auch anfangs Auswüchse zeitigte, so waren die interessierten Züchter doch nach wenigen Jahrzehnten in der Lage, auf Grund der gemachten Erfahrungen die erwünschte und notwendige Klärung auch der einschlägigen haus-, land- und volkswirtschaftlichen Fragen herbeizuführen.

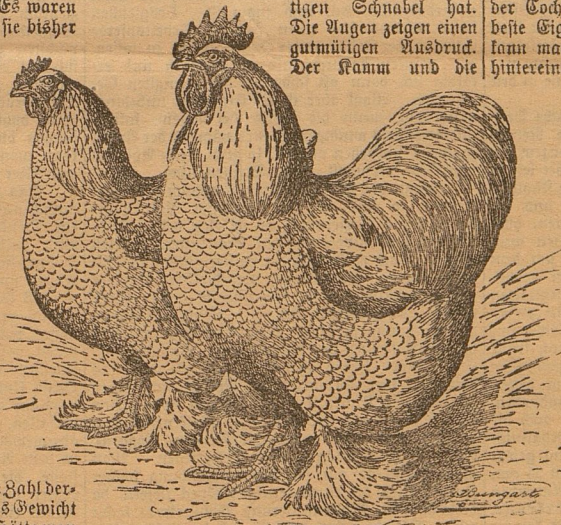
Bezüglich der Cochins selbst entstanden nach und nach immer mehr Abarten, ja sogar eine Zwergart ist herausgezüchtet worden; es gibt eben auch Menschen, die es sich leisten können,

Hühner nicht des Gewinnes wegen zu halten, welcher durch Fleisch- und Eierproduktion erzielt werden soll. Und wir müssen gestehen, daß solch ein Völkchen von Hühnerzweigen recht nett aussieht und einem Geflügelhofe unbedingt zur Zierde gereicht.

Betrachten wir nun die heute bildlich dargestellte Riesenvrasse, so bemerken wir, daß der Kopf ziemlich klein ist und einen kurzen, kräftigen Schnabel hat. Die Augen zeigen einen gutmütigen Ausdruck. Der Kamm und die

zugegeben werden, daß es sich hier um ein sehr stattliches, durch seine Höhe und Breite, sowie durch ein ungemein üppiges, lockeres Gefieder sich auszeichnendes Huhn handelt, welches nicht selten ein Gewicht bis zu 6 oder 6½ kg erreicht.

Man unterscheidet fünf Farbenschläge, nämlich gelbe, weiße, schwarze, rehuhfarbige und gesperrbete Cochins; die gelben sind am meisten vertreten. Bezüglich des wirtschaftlichen Wertes der Cochins ist leider nicht viel zu sagen. Ihre beste Eigenschaft ist die Brutlust, und zwar kann man die Hennen zweimal, sogar dreimal hintereinander brüten lassen. Selbstredend ist dann die Zahl der gelegten Eier recht mäßig und erreicht im günstigsten Falle ein volles Hundert. Zudem stehen die Eier keineswegs im Verhältnis zu der Größe der Tiere und ihrem Futterverbrauch, denn die Eier wiegen durchschnittlich nur 55 g. Auf dem Nutzgeflügelhofe ist diese Rasse wohl nur sehr selten zu finden, und wir wollen sie dorthin auch nicht empfehlen. Selbst zu Brutzwecken sind glatteimige Hennen vorzuziehen.



Cochins-Huhn.

Fehlklappen sind mäßig entwickelt, die Ohrscheiben dagegen ziemlich lang. Der Hals ist kurz und hat üppigen Behang; der massige Rumpf hat breite Schultern, einen kurzen Rücken und eine breite, tiefe, volle Brust. Der Schwanz ist kurz und voll weicher Federn, ohne eigentliche Steuer- und Sichelfedern. Die Beine sind kurz und kräftig, die Schenkel bis zu den Fersen hinab üppig besiedelt, und auch die Läufe zeigen an der Außenseite kräftige Besiedelung. Da sogar die Beine Besiedelung aufweisen, hat das Cochins-Huhn einen schwerfälligen Gang, und daß die Laisten den Tieren beim Scharren und Futterfuchen recht hinderlich sind, auch bei nassem Wetter auf weichem Boden keinen angenehmen Eindruck machen, liegt auf der Hand. Sonst muß bezüglich der äußeren Erscheinung des Huhnes

ersten neuen Kartoffeln 14 Tage früher zu haben, aber auch diese scheinbar kurze Zeit lohnt die darauf verwendete Mühe und Arbeit.

Dreierlei gehört nun dazu, um die frühere Kartoffelernte erfolgreich zu gestalten. Erstens gut vorbereitetes Saatgut von richtiger Sorte, zweitens ein lockerer, nahrhafter, von Natur warmer Boden, drittens etwaiger Schutz gegen die Maifäule.

Die Saatkartoffeln bedürfen dieses Jahr im allgemeinen etwas mehr Sorgfalt. Durch die trockene Hitze während des letzten Sommers wurde das Wachsen der knollen vorzeitig abgeschlossen. Hier möchten wir gleich einem vielverbreiteten Vorurteil entgegenreten, nach welchem die Reinkraft und überhaupt die Güte der Saatkartoffeln jetzt schon sehr bezweifelt wird. Man könnte von rein theoretischem Standpunkte aus den Gereizten recht geben, aber uns alten Praktikern sind ähnliche Jahre in Erinnerung, in welchen es trotz des sehr bezweifeltens Saatgutes doch reiche Kartoffelernten

Frühkartoffeln.

Von Schlegel.

Die Kartoffeln sind im letzten Jahre schlecht geraten. Der Mangel an dieser fast unentbehrlich gewordenen Frucht wird sich erst im kommenden Frühjahr richtig merkbar machen, denn mancher kleine Vorrat wird vor der Zeit vergriffen sein. Mehr als sonst in einem Jahre werden die Landwirte bestritten sein müssen, für frühe Kartoffeln zu sorgen. Es ist gar nicht schwer, ohne große Umstände die

gab, darauf sind wie auch für das nächste Jahr gar nicht so überaus ängstlich.

Durch den vorzeitigen Abschluß des Wachstums neigen die Kartoffeln zur vorzeitigen Keimbildung. Diese Reizung wird weiter angeregt durch die höhere Wärme in den Borstadtstellen und auch in den Erdgruben. Der heiße Sommer hat das Erdreich so erwärmt, daß die Temperatur jetzt im Dezember noch 2 bis 3° höher ist als in sonstigen Jahren. Die vorzeitige Keimung muß möglichst verhindert oder doch zurückgehalten werden. Da sich dieselbe bei den Frühkartoffeln besonders bemerkbar macht, habe ich die Saatknochen sorgfältig ausgebreitet auf die leer gewordenen Obsthorden gelegt. Damit wird die Selbst-erwärmung, welche sich beim Lagern in Haufen immer einstellt, beseitigt, die einzelnen Knollen werden von der Luft umzogen und kühl gehalten. Was sich an Keimen bildete, wurde abgetrennt. Auch für das Saatgut der späten Kartoffeln wäre dies die beste Überwinterungsmethode; da sie aber der großen Mengen wegen nicht gut durchführbar ist, so ist doch für möglichst flache Lagerung, reichliche Lüftung und Abkühlung zu sorgen. Nur wirklich frost darf in die Räume oder Gruben dringen. Dann ist es auch gut, wenn im Dezember bis Ende Januar die Kartoffeln durchgegeben und die Keime entfernt werden.

An den flach ausgebreiteten Frühkartoffeln bilden sich im Februar kurze, stoffige Keime. Diese werden den Knollen beilassen, sie können schon zur Gewinnung einer früheren Ernte vorteilhaft sein. In der letzten Februar- oder doch während der ersten Märzwoche werden die feimenden Knollen in flache, höchstens 10 cm hohe Kisten gelegt. Unten auf den Boden der Kiste kommt eine 2 cm hohe Schicht Torfmoos oder mäßig feuchte Kompost, die Kartoffeln werden mit dem Keim nach oben nebeneinander auf die Unterlage gelegt und 2 cm hoch mit derselben Erde bedeckt, welche untergelegt wurde. Wo alles Sägemehl zur Verflüchtung steht, eignet sich auch dieses sehr gut dazu. Diese Kisten werden an einem mäßig warmen Ort, wo die Luft etwas feucht ist, aufgestellt. Ich habe dieselben unter der Stallaube des temperierten Gewächshauses stehen. Ein mir bekannter Züchter stellt sie in den Kuhstall und hat dabei guten Erfolg.

Bis Ende März hat der Keim die flache Deck-schicht durchbrochen und auch zahlreiche Neben-wurzeln gebildet. Das ist die Zeit zum Pflanzen. An einem sonnigen, trocknen Tage während der letzten März- oder ersten Aprilwoche werden die Knollen, unter möglicher Schonung der Keime und der jungen Wurzeln, in nicht frisch gedüngten, aber doch in better Nährkraft stehenden Boden ausgepflanzt. Es geschieht dies am besten mit dem Spaten. Die Kartoffeln werden so tief gesetzt, daß der Keim und auch die eben gebildeten Blättchen gerade bedeckt sind. Will man etwas Besonderes tun, so füllt man die Pflanzlöcher mit Komposterde aus. Natürlich werden solche frühe Kartoffelpflanzungen nur an etwas geschützten und recht sonnigen Bogen gemacht. Am besten geraten sie in leichtem, humosem Sandboden.

Als früheste Kartoffel gilt immer noch die alte Sechswochenkartoffel. Sie macht verhältnis-mäßig kurzes Laub und kann deshalb eng gesetzt werden. Es genügt ein Abstand von 30 zu 35 cm. Als zweitfrüheste Sorte, welche für das Anzweiben ebenfalls dankbar ist, pflanze ich die Kaiserkrone. Sie ist etwas kräftiger im Laub, aber sie kommt mit oben angegebener Entfernung noch aus. Am reichsten trägt noch immer die altbekannte Sorte Frühe Rollen. Diese steht an Qualität den ersten zwei Sorten etwas nach, genügt aber allen billigen Ansprüchen, und durch ihren reichen Ertrag ist sie eine der dankbarsten Frühkartoffeln. Sie läßt sich sehr gut betreiben und ist mitunter so frühzeitig wie die erigenannte Sorte. Das Kraut ist stark, und muß deshalb die Saat etwas weiter, etwa 35 zu 40 cm, gelegt werden. Es gibt noch eine große Zahl anderer Frühkartoffelsorten, welche den genannten an Güte und Ertrag wohl ebenbürtig sind, man muß aber als Praktiker mit diesen halten, was sich in den vorhandenen Verhältnissen am besten bewährt.

Als nächste Folge der frühesten Kartoffeln baue ich seit drei Jahren die neuere Sorte Royal Kidney; sie reift von Mitte August an und hat sich in dem trockenen Sommer 1910 ebenso gut bewährt als in dem feuchten Sommer des Jahres zuvor. Die hier empfohlenen Sorten sind von Haage & Schmidt in Erfurt zu beziehen.

Vor einer Gefahr der frühgepflanzten Kartoffeln muß man immer gewarnt sein: das sind die gefährdeten Spätkrisen. Doch ist diese nicht so schlimm, als es erscheinen mag. Früher legte ich immer Material bereit, um decken zu können; nachdem diese Kultur in großer Ausdehnung betrieben wird, läßt sich dies nicht mehr so durchführen. Wenn also die Wetterwaite Frost meldet, oder es regt sich das Gefühl, daß es die Nacht frieren könnte, dann werden die offenen Kartoffelpflanzen einfach mit der umgebenden Erde bedeckt, was mit der Hade geschieht und was sehr schnell geht. Diese Decke kann auch schnell durch Auseinander-scharren entfernt werden; geschieht es nicht, so arbeiten sich die Kartoffeln bald selbst wieder durch. Man soll auch nicht allzu ängstlich sein, wenn einige Blattspitzen errieren; es ist wunderbar, wie schnell sich die Kartoffelpflanze wieder erholt, Schaden bringt nur der strengere Frost, wenn der Stengel davon betroffen wird. Wirklich fühlbaren Schaden habe ich seit zwölf Jahren nur einmal gehabt, das war am 24. Mai 1905; da waren die Büsche schon so groß und der Frost kam so unerwartet und heftig (die Temperatur betrug 3,5 unter Null), daß eine Bedeckung nicht möglich war. Da waren die Stengel schwarz geworden, doch erholten sich die Stauden wieder, aber sie blieben im Ertrag zurück. Die Frühproben hatten am besten widerstanden.

So habe ich von Mitte Juni an neue Kartoffeln auf dem freien Lande. Sie kosten zu dieser Zeit viel Geld, und voraussichtlich wird sich diese Kultur im nächsten Jahre besonders lohnend gestalten.

Kleinere Mitteilungen.

Sollen die Zugsperre im Winter ohne Decken stehen? Über diese Frage sind die Ansichten sehr verschieden. In Ställe sollen Pferde, falls man sie nicht verweilichen und zu Er-kältungen geneigt machen will, nur unter Decken stehen, wenn sie krank sind oder wenn der Stall außerordentlich kalt und zugig ist. Desgleichen halte ich es für einen Fehler, Arbeitspferde während der Arbeit unter Decken gehen zu lassen. Sie geraten dadurch bald in Schwelch und er-kälten sich dann oft schon bei der geringsten Ge-legenheit. Wohl aber ist ein Eindecken unbedingt notwendig, wenn die Pferde bei nassem, kaltem und besonders windigem Wetter während der Arbeit zeitweilig stillstehen müssen, so z. B. beim Abladen von Erde, Kompost, Holz, Seimen usw.

Wenn die Wölken nicht zu reichlich verabfolgt werden, so sind sie nach Professor Pott näher-kraftiger als Magermilch, da sie eine bessere Aus-nährung des mitverabreichten Kraftfutters erzielen lassen. Nach entsprechender Futtermischung erhält man auch mit Befütterung von Molken besonders gutes Schinken- und Würstfleisch sowie guten Speck. Auch ergeben sich nach Befütterung von Molken häufig geringere Schlachtwerte als nach der Befütterung von Magermilch. Versuche und Erfahrungen lehren aber, daß man nie mehr als drei bis vier Gewichtsteile Molken auf einen Gewichtsteil Kraftfutter verabreichen soll. Von Kraftfuttermitteln haben sich bei Molkenfütterung der Schweine am besten bewährt: Gersten-, Roggen-, Erbsen-, Bohnenstroh und Fettgrüben. Man halte besonders auf die Mitverabreichung solcher Futtermittel, die einen kernigen Speck liefern, da derselbe nach Molkenfütterung leicht etwas loder wird. Kluschen sind deshalb erst in zweiter Linie in Betracht zu ziehen; ebenso Mais und Fleisch-mehl. Sonnenblumen- und Hansamensfuchen mit Magermilch geben einen weichen Speck, was nach denselben Kluschen mit Molken nicht be-achtet wurde. Auch nach der Befütterung von Erdnussfuchen und Palmfuchen mit Molken hat man keinerlei üblen Einfluß hinsichtlich der Schlacht-ergebnisse bemerkt. Bei der Ausmästung junger Schweine wollen einzelne Mäster besonders dadurch gute Erfolge erzielt haben, daß sie erst Molken mit Gerstehrot und später außerdem Fettgrüben (Abfälle bei der Herstellung von Margarine) ver-füttern. Es kommt dabei vor allen Dingen darauf an, daß die Molken nie als Haupt-, sondern gerade wie die Magermilch nur als Nebenfutter verabreicht werden.

Das Geheimnis zu der erfolgreichen Auf-zucht der Ferkel liegt in der richtigen Ernährung und Pflege der tragenden Säue. Wer jedoch erst mit der Geburt der Ferkel damit beginnen will, kommt mindestens einen Posttag zu spät. Tragende Säue müssen zunächst genügend freie Bewegung

in frischer Luft haben, selbst auch dann noch, wenn sie bereits in den Einzelstall gebracht worden sind. In den letzten beiden Wochen vor der Geburt der Ferkel sollte jeder Wärter täglich mehrfach zu der Sau in den Stall gehen und sich mit ihr in ruhiger Weise zu schaffen machen damit sie sich an ihn gewöhnt und seine Hilfe wenn sie beim Geburtsakte notwendig werden sollte, annimmt. Der Stoben muß täglich gereinigt und der Dünger herausgeschafft werden damit die Sau stets ein trockenes Lager auf gute: Einstreu hat. Von besonderer Wichtigkeit ist reines und gesundes Tränkwasser. Pferde und Säue trinkt jeder Landwirt; sagt man aber manchem von den Landwirten, daß auch die Schweine getränkt werden müssen, so kann man gehörig ausgelacht werden. Schweine trinken ja gar kein reines Wasser, sie fühlen sich viel besser in der Pfütze, hört man oft entgegen. Ganz recht: weil sie von vornherein nicht an reines Wasser gewöhnt worden sind! Wundern darf man sich aber nicht, wenn in den heißen Sommermonaten viele Schweine eingehen; denn mit dem Wasser der Pfützen saufen sie unzulängliche Krankheits-erregter mit ein. Es empfiehlt sich daher, namentlich im Sommer, den Schweinen täglich reines Tränkwasser zur Verfügung zu stellen.

Das Alter einer Fiege zu erkennen. Für die Rentabilität der Fiegeerzeugung ist es von erheblichem Einfluß, daß man nur Tiere erhält, welche die angewendete Pflege und Fütterung auch durch eine reichliche Milcherzeugung ent-schädigen können. Zum dritten bis zum sechsten Wurf ist die Milchentwicklung am günstigsten; von dieser Zeit ab geht der Ertrag allmählich zurück. Es ist demnach ein unbedingtes Erforder-nis, sich bei dem Ankauf einer Milchziege über das Alter des Tieres Überzeugung zu verschaffen. Schon das allgemeine Äußere wird uns darüber belehren, ob wir es mit einem ganz jungen Tier oder mit einer alten Fiege zu tun haben; in übrigen haben wir an dem Zahntand einen ziemlich sicheren Anhaltspunkt. Die mittlere Schneidezähne wechseln mit 1 1/2 Jahren, die nächsten zwei Zähne von der Mitte aus finden sich mit 2 1/2 Jahren, das dritte Paar wird nach weiteren zwölf Monaten erscheinen, und beim Durchbruch der äußeren Zähne ist ein weiteres Jahr dahingegangen. Vom sechsten Jahre ab fangen die Zähne an stumpf zu werden, und so kann man aus dem Gehiß der Fiege recht gut auf das Alter des Tieres sichere Schlüsse ziehen. R. E.

Das Staubbad der Fühner. Auch im Winter muß den Fühnerdürgeln Gelegenheit geboten werden, ein Sand- oder Staubbad zu nehmen. Man wird bald sehen, mit welchem Vergnügen die Fühner sich in einem solchen wälzen und mit den Füßen und Flügeln die lose Masse auf sich werfen. In das Gefieder schütteln und dann den ganzen Staub ganz plötzlich von sich schütten. Die Tiere wissen recht gut, daß sie sich dadurch von dem an ihnen haftenden Ungeziefer reinigen. Außerdem gewährt man eingesperrten Fühnern auf diese Weise Unterhaltung und Beschäftigung, so daß sie nicht auf allerlei Unarten, z. B. Federnauszupfen, verfallen, welche Untugend dann schwer wieder abzugewöhnen ist. Schließlich finden die Fühner in dem Abgebade mancherlei mineralische Nähr-stoffe, die ihnen gleichfalls nötig sind. Man richtet diese Staubbäder in einem sonst leeren Raum ein, zu welchem die Fühner Zutritt haben, viellecht in einem unbenutzten Stall, Holz- oder Torfshuppen, unter einem Halbdach oder in ge-schützten Laufraum, der für die Fühner bestimmt ist. Als Material dient trockene, feine Erde, Asche, Torfmoos oder Sand, und werden diese Stoffe mit etwas ungelöschtem Kalk oder getrocknetem Schwefel gemischt.

Die Fütterung des Wassergeflügel. Gänse und Enten müssen in der Zeit, wo die Vegetation der Pflanzen ruht, zwar auch regelmäßig gefüttert werden, aber hierzu sind nicht so viel Körner nötig, als z. B. die Fühner gebrauchen. Bei pflanzlicher Nahrung, wie Gemüseabfällen, ge-brührter Weizenkleie und anderen, weniger kon-zentrierten Futterstoffen, gedeihen diese Geflügel-arten viel besser. Damit soll nun nicht etwa gesagt sein, daß Gänse und Enten gar keine Körner erhalten dürfen; letztere sollen nur nicht als ausschließliche Futterration dienen. Schon der Name deutet an, daß das Wassergeflügel neben dem Futter einer größeren Menge reinen und frischen Wassers bedarf. Wohl schnabellieren sie, namentlich die Enten, gern im schmutzigen,

jauchigen Wasser herum, was aber die Tragfähigkeit desselben durchaus nicht beweist. Es ist auch nicht ratsam, Enten und Gänse zusammen zu füttern oder gar noch die Hühner daran teilnehmen zu lassen. Die Enten würden dabei in Folge ihrer bekannten Gefährlichkeit auf Kosten der anderen Genossen zu gut wegkommen und zu fett werden, so daß sie als Zuchttiere viel an Wert verlieren. Wassergefäßel ist gegen trockene Kälte nicht sehr empfindlich, und da ihm eine abgeschlossene Stallung gar nicht behagt, die Bewegung im Gegenteil sehr zweckdienlich ist, so darf man Enten und Gänse auch an den kalten Wintertagen getrost ins Freie lassen, wenn die Hühner dann auch vielleicht im Stalle besser aufgehoben sind.

Leuchtorgane der Fische. Wer hätte je gedacht, daß in des Meeres „purpurnen Tiefen“ sich Lebewesen befänden, die ihre eigenen Leuchten mit sich herumtragen, die mit magischem Schein die Dämmerung oder völlige Finsternis erleuchten? Und doch ist es so, wie uns die Ergebnisse der Valdivia-Expedition zur Gewißheit haben werden lassen. Es gibt Fische, die auf den vorderen langen Strahlen der Rückenflosse einen kleinen Scheinwerfer tragen; andere werfen das selbst erzeugte Licht nach den eigenen Augen, blenden es aber nach außen hin sorgfältig ab, wieder andere besitzen in Reihen geordnete Leuchtorgane auf den Seiten, die, in den verschiedensten Farben strahlend, gleich einer bunten Perlenschürze Art und Geschlecht dem Vorüber schwimmenden Kunden. Noch mehr obermüssen wir erfahren, wenn wir etwas von dem Bau dieser wunderbaren Beleuchtungseinrichtungen vernennen. Da sind im Hintergrunde des Organes die geheimnisvollen, langgestreckten Leuchtzellen, in denen das Licht entsteht. Ob der Vorgang ein rein chemischer, also eine Oxydation mit Hilfe des Blutauerstoffes, oder physiologischer Natur ist, konnte noch nicht festgestellt werden. Vor den Lichterzeugern befinden sich stark lichtbrechende Zellen, in ihrer Gesamtheit eine Linse darstellend. An den Seiten der Linse, diese aber vorn freilassend, ist der Reflektor, eine mit Kalk-Guanthinfällungen ausgeklebete Schicht, angebracht; das ganze Organ aber umgibt ein mit dunklem Farbstoff (Pigment) ausgeklebter Mantel, der das Licht verhindert, in das Körperinnere einzudringen. Es ist also gewissermaßen ein Auge dieses Leuchtorgans, nur daß die bei jenem vorhandene, das Licht aufnehmende Netzhaut mit ihren Stäbchenzellen auch durch ganz ähnlich gebaute, aber Licht herverbringende Drüsenzellen ersetzt ist. Welchen Zweck hat nun die eigenartige Einrichtung? In dem einen Falle mag das Leuchten zum Anlocken der Beute dienen; genau so wie beim Seeurheil (*Lophius piscator*) der im Wasser spielende, mit flottierenden Hautlappen ausgestattete Köpfeleierstrahl die Raubgier anderer Wasserbewohner erregt und sie in die Nähe des gewaltigen Mauls des „Anglers“ bringt, so mag auch das geheimnisvolle Leuchten die Aufmerksamkeit und den immer regen Hunger wachen und den Neugierigen in den Bereich des leuchtenden Körpers bringen. Dann mag der das eigene Seehorn erleuchtende Scheinwerfer das eigenartige gebaute Tiefseefischeauge zur besseren Wahrnehmung der Umgebung befähigen, also auch dem Beutemachen dienen. Endlich aber werden wohl die auf dem Körper angebrachten Leuchtorgane dem Erkennen der Geschlechter und Arten dienen, damit sie um so leichter sich zur Fortpflanzungszeit finden und im Liebesrausch vereinen können.

Wildentenbraten. Nachdem man zwei Wildenten die Haut samt dem Federkleid abgestreift hat, nimmt man sie aus, säubert sie von innen und außen mit einem Tuch und legt sie für 48 Stunden in eine Marinade aus halb Essig, halb Apfel- oder Weißwein, einigen Korbeerzweigen, langen Nelken, Wacholderbeeren und Zitronenschalen. Die Enten müssen etwa alle Stunde in der Marinade einmal umgewendet werden. Nach Verlauf der 48 Stunden nimmt man die Enten heraus, umbindet sie mit Speckschinken und brät sie in feingehobener Butter goldgelb an, um sie unter Hinzugießen von recht kräftiger Fleischbrühe oder Wasser mit reichlicher Zugabe von Liebigs Fleischextrakt garzubraten. Zu guter Letzt gießt man ein Weinglas voll Portwein unter die Sauce und verbrät dieselbe mit etwas aufgedünstem Kartoffelmehl. G. W.

Siegebener Soufflé. Frisches Schweinefleisch (kein Böckfleisch) vom Kamm zwischen den

Schutterblättern, mit Fett durchmischen, wird großwürfelig geschnitten, mit Salz und gestoßenem weißen Pfeffer, kleinstwürfelig geschnittenen Zwiebeln, ebenso geschnittenen Apfeln und rohen, geschälten Kartoffeln, von jedem zur Hälfte gemischt und mit sauberen Händen gut durchmietet, in eine gut verzimnte oder emaillierte Kasserolle gegeben und dies, gut zugedeckt, auf langsamem Feuer unter zeitweiligem Umrühren weichbleibend etwa eine Stunde gedämpft. Recht weißen, leicht gesäuerten Sauertohl kocht man unterdessen in Wasser, ebenfalls in einer gut verzimnten Kasserolle, auf schnellem Feuer eine halbe Stunde (derselbe muß in dieser Zeit kurz eingekocht sein), mischt ihn sofort unter das Fleisch und rührt mit der Gabel im Berg an. Das Fleisch muß hartlich weich und das Ganze recht weichbleibend gehalten sein, nicht breiig, sondern lose angerichtet werden, auch darf keine dünne Brühe vorhanden sein. A. W. H.

Herrlicherer Pilaff. 1/4 bis 1 kg Hammelfleisch ohne Knochen wird gut geklopft und in 2 cm große Würfel geschnitten. Dann schneidet man zwei gewürfelte Zwiebeln in Fett, fügt reichlich gewürfelten Rauhspieß, Salz und etwas Paprika hinzu, gibt das Fleisch hinein und läßt es mit festem Deckel verschlossen weichdünsten, wobei man nach und nach etwas Bouillon darunter gießt. Währenddessen bringt man 275 g Reis in leichter Fleischbrühe mit einem guten Stück Butter zum Kochen, salzt ihn, fügt etwas Muskat hinzu und läßt ihn gar werden. Der Reis muß locker und körnig bleiben, wird mit dem fertig geschmorten Fleisch vermischt und in eine Form gepresst, welche man auf eine flache Schüssel stützt. Mit Butter beträufelt und mit feingehiegt, mageren Rauhspieß (sowie Parmesanfäse bestreut, gibt man den Pilaff recht heiß zu Tisch. G. W.

Einiges über die Apfelsine. Eine der gefundesten Früchte ist, nebst dem Apfel, wohl die aus dem Süden kommende Apfelsine. Diese Ansicht ist auch bereits in die unteren Volksschichten durchgedrungen, und der Verbrauch der Apfelsinen und infolgedessen die Einfuhr derselben hat von Jahr zu Jahr zugenommen. Meistens wird sie in rohem Zustand verspeist. Man kann jedoch allerlei Gerichte usw. davon herstellen, und ich möchte nun einigen hier die Rezepte angeben. Sehr leicht herzustellen ist Apfelsinen Salat. Man befreit die Apfelsinen von der äußeren Schale und gründlich von der darunter befindlichen weißen Haut. Nun schneidet man sie quer durch in feine Scheibchen, dabei alle Kerne entfernend. Ebenso wird feine Apfelsinenschale und schneidet man darunter, vermischt alles mit Zucker und Rotwein, läßt es einige Zeit durchziehen, und ein wohlriechendes, erfrischendes Getränk ist fertig. Die Schalen werfen wir aber nicht fort, sondern bereiten daraus Apfelsinenessenz. Aber die fein abgedülten gelben Schalen von sechs Apfelsinen giebt man so viel Rum, daß sie damit bedeckt sind. Nachdem dies acht Tage gezogen hat, läutert man 1/2 kg Zucker in 1 l Wasser, fügt 10 g Weinsäure und den abgeseigten Rum dazu. Erkalte füllt man die Flüssigkeit in Flaschen, verkorkt sie gut und bewahrt sie liegend an einem kühlen Ort. Als Zusatz zu Wasser giebt dies im Sommer ein erfrischendes Getränk. Auf dieselbe Weise zu verwenden ist Apfelsineneisig. Die fein geschälten gelben Schalen werden klein geschnitten, in Flaschen gefüllt und Weinessig darauf gezogen. Nachdem dies 14 Tage an warmen Ort gezogen hat, entfernt man die Schalen und verkorkt die Flaschen gut. Ein Kaffeelöffel Essig und etwas unter Wasser gemischt, gibt ein erfrischendes Getränk. Apfelsinenlikör. Drei Apfelsinen und drei Zitronen schält man sehr fein ab, kocht sie in 1/2 l Wasser mit 1/2 kg Zucker, bis dieser klar ist. Nach dem Erkalten giebt man 1 l Franz- oder Kornbranntwein dazu und läßt es acht Tage unter öfterem Umschütteln ziehen. Danach gießt man den Likör durch ein angefeuchtetes Leinwandlappen, zieht ihn auf Flaschen, verkorkt und versiegelt ihn und bewahrt ihn liegend im Keller auf. Nach drei Monaten ist er gut, schmeckt er je älter, je besser. Randierte Apfelsinenschalen. Die von dem weißen Zellengewebe befreiten Schalen werden fast weich gekocht, eine Stunde in kaltem Wasser gelegt und abgetrocknet. Auf 1/2 kg Schalen läutert man 375 g Zucker, gießt ihn kochend über die Schalen und läßt sie 24 Stunden stehen. Nun wird der Saft die eingekocht und wieder über die Schalen gegossen. Dies wird noch einige Male wiederholt, bis sich keine Flüssigkeit mehr

bildet. Nun legt man die Schalen auf Papier und läßt sie an der Luft trocknen. Apfelsinenmarmelade. Von 24 Apfelsinen löst man die Schale in Vierteln ab, entfernt das Weiße so viel wie möglich und kocht die Schalen bis sie sich leicht durchstechen lassen, läßt sie auf einem Sieb gut ablaufen und wässert sie 24 Stunden. Die Schalenbrühe hebt man auf und benutzt sie zum Läutern des Zuckers. Die Apfelsinen werden am andern Tag von der weißen Haut befreit, die Kerne entfernt und in kleine Stücken geschnitten. Die Apfelsinenschalen gießt man ab, trocknet sie mit einem Tuch und schneidet sie in feine Streifen. Auf 1/2 kg Frucht läutert man 1/2 kg Zucker in der Schalenbrühe; dann giebt man die Fruchtmasse hinein und kocht sie, bis der Saft dicklich wird. Nun füllt man die Marmelade in geschwefelte Gläser und verbindet sie nach dem Erkalten luftdicht. Apfelsinenpflaume. Den Saft von drei Apfelsinen und einer Zitronen mischt man mit 15 g in Wasser aufgelöster Gelatine 125 g Zucker und rührt auf Zucker abgeriebenen Apfelsinenschale. Dies kocht man schnell auf, nimmt den Topf sofort weg und rührt weiter bis zum gänzlichen Erkalten. Zuletzt schlägt man mit dem Schaumbesen 1/2 l Schlaglaine darunter. W. P.

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. Davon findet dann aber auch jede Frage direkte Beantwortung. Die allgemeine interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Fragestellungen werden grundsätzlich nicht beantwortet.)

Frage Nr. 35. Ich habe vor vier Jahren einen neuen Stall gebaut, in dem Rindvieh und Schweine zusammen untergebracht sind. Der Stall ist gut ventiliert, der Fußboden asphaltiert. Seit zwei Jahren bekomme ich keine Schweine mehr groß, trotz guten Futters, bestehend aus Gerstehort, Kartoffeln und frischer Schlemmermilch; sie wachsen nicht, bekommen rote Flecke und werden iochrig. Kann der Krankheitsstoff im Stalle liegen? Was ist zu tun? D. S. in S.

Antwort: Es ist eine alte Erfahrung, daß in Wirtschaften, wo die Schweine bisher in alten, primitiven Lehmbauwerkstätten prächtig gediehen, oft kein Ferkel mehr aufgezogen werden konnte, sobald man einen neuen massigen Schweinestall mit gemöblter Decke und Zementfußboden baute und die Tiere nun hier unterbrachte. Ihre Schweine haben höchstwahrscheinlich Schweineleude, der Aufzuchtstoff liegt im Stall. Sie müssen die Schweine wo anders unterbringen, Stallfußboden, Wände, Boden und alles Holzwerk mit heißer Sobalauge abmalchen und dann mit weißer Kalkmilch anstreichen. Am besten ist es, einen solchen Stall ein volles Jahr leer stehen zu lassen. Da die Rinde mit im Stall stehen dürfen Sie zur Desinfektion weder rohe Karbolsäure noch Kreolin oder Jodol anwenden, weil die frischgemolene Milch diese Gerüche sofort ansieht. W. P. in D.

Frage Nr. 36. Ich habe ein neun Monate altes Ziegenlamm, welches um Augen und Ohren grimbiert ist und sich fortwährend scheuert. Ich vermute, daß dieses Lamm ein Jünger ist, weil der Schüttgang der Scheibe verdrückt ist. Das Lamm ist bereits ein paar Mal gebedt worden, ist aber nicht tragend. Es kann auch sein, daß es zu fett ist. W. P. in D.

Antwort: Ihr Ziegenlamm hat die Räube. Bringen Sie auf die wunden Stellen eine Salbe von 80 g Schmierseife, 10 g Kreolin und 10 g Weingeist, nach acht Tagen zu wiederholen. Räube ist sehr ansteckend. Bei Ziegenlammern mit Scheibenverdrückung, welche noch dazu in sehr gutem Ernährungszustand sind, ist die Befruchtung sehr fraglich. Wir würden Ihnen raten, das Tier am besten abzuschaffen, auch der Räube wegen, weil hier fortwährend die Gefahr der Übertragung auf die anderen Ziegen besteht. W. P.

Frage Nr. 37. Ich habe ein zehn Monate altes Ziegenbocklamm, welches bis jetzt noch keine Laiz zum Springen gezeigt hat. Anstatt die Ziege zu springen, legt es sich an und zieht die Milch aus. Besteht Aussicht, ein solches Tier zum Dedern zu verwenden? Gibt es in Mittel, den Fehler zu beseitigen? A. St. in S.

Antwort: Es gibt viele Ziegenböcke, die das Dedern sehr schwer lernen und oft erst im Alter von zwölf Monaten mit dem Versuchen beginnen. Es hilft bei jungen Böcken das Zuleben, wenn ein anderer Bod deckt und der junge Bod dieselbe Ziege gleich hinterher bespringt; es empfindet sich auch, den jungen Bod frei unter behäufigen Ziegen laufen zu lassen. Manchmal führt auch das Eingeben von etwas Rotwein zum Ziel. Sie müssen daher mit dem Tier etwas Geduld haben, da der Bod ja auch noch sehr jung ist. Einen Ziegenbod, der überhaupt nicht deckt, gibt es nicht, er müßte denn ein Jünger sein oder sonst einen organischen Fehler besitzen. Füttern Sie den Bod vor allen Dingen mit Hafe, dann findet sich die Neigung zum Dedergeschäft manchmal ganz von selbst. W. P.

Schacht's
Obsbaumkarbolinum
Bewährtestes Mittel für
Baumpflanzschädigungsbekämpfung
Ausführt. Druckschriften gratis.
5 20 50 kg Fässer ca. 50 kg ab
3. 6. 12. per 100 kg Mk. 20.
br. f. neinkl. Packung franko.
Schacht dem Fabrik.
Braunschweig

Rückgratverkrümmung



Ihre
Behandlung nach
System Haas.
Hochinteressante
Broschüre mit ca.
70 Abb. u. die neue
epochenmachende
Erfindung zu be-
ziehen kop. Vorein-
senkung 1,00 Mk.
in Briefmarken
von

Centrale F. Menzel.
Dresden-Blasewitz 20.
Der Reinerdienst fließt der Wohltätigkeit zu
Tausende Raucher
empfehlen mei-
nen garantiert
ungeschwefelten, des-
halb sehr bekömm-
lichen und gesunden
Tabak. 1 Tabakspfeife
umsonst zu 8 Pfd. meiner
berühmten Tabake.
8 Pfd. Pastorentabak 5.—
8 „ Jagd-Kanaster 6,50
8 „ „ „ „ 7,50
8 „ „ „ „ 10.—
8 „ Kaiserblätter 13,50
franko gegen Nachn.
Bitte anzugeben, ob
nebenstehende Gesund-
heitspfeife oder eine
reichtgeschützte Holz-
pfeife oder eine lange Pfeife er-
wünscht. 4)

E. Köller, Bruchsal
Fabrik. Weintruf. (Baden).
Runkel-Rüben
veredelte feinste Sorten, garantiert
bis 200 Kilo pro 100 Kilo:
Mammut, rot. „ 78.
Eckendorfer, Riesenwäzeln „ 95.
Oberdorfer, verbesserte „ 98.
Wilmorins, rosa Halbzucker „ 95.
Futter-Röhren, rot grünpök. „ 215.
Rottles, la. seldfer „ 82.
Eparatte, hochfeln „ 28.
Steckzwibel, kleinste „ 25.
Zwiebelsamen, 85% keimend „ 250.
Gurkensamen, lange „ 215.
per 100 Pfd. ab Breslau p. Nachn.
bis 10 Pfd. à 10 Pf. teurer.
D. Adermann in Brody 186 via Breslau.

30 Tage zur Probe
MIT 3 JAHRE
GARANTIE
beredene Kasseremesser
No. 27 fein hobl per St. Mk. 1,50
No. 29 fehr hobl „ „ 2.—
No. 33 extra hobl ff. „ 2,50
Kompl. Kasseremessung
in voller, Holzstiele und Stielget
und sämtliche Kasseremessungen nur
Mk. 2.—, in bester Ausführung
Mit. 4.—, Bario extra. Versand
p. Nachn. Richtgef. Betrag jurist.
Reuester Hauptkatalog ausl.
Abbildungen über sämtliche Waren
gratis und franco zu jedermann.

Emil Jansen, Wald 32
Stahlwarenfabrik b. Solingen.

Extra-Preise f. Private!
Für nur 2,50 M. vers-
ich ein. gutgehend.
Wecker mit nach-
leucht. Zifferbl. Nur
8,50 M. kostet eine
echtst. Zyl.-Rem-
Uhr. 8 Rubis. mit
doppelt. Goldr. Dieselbe ia,
10 Rubis, nur 10 M. 2jährig.
schreit. Gar. Reichill. Pracht-
katalog ver. n. ir. Wieder-
kaufl. ver. mein. Europ. Katalog.
Hugo Pinous, Hannover 37.

„Auf der ganzen Welt
kann es keine bessere Benutzunge geben. Ich muß Ihnen
meinen verbindlichsten Dank aussprechen für die beliebteste
„Titania“. Sie geht leicht und entzückt auf schärfste.“
So schreibt uns wöchentlich ein Kunde, so urteilen auch alle,
welche

„Titania“
Königin der Milchschleudern
haben. Sie ist das Vollendetste, was
es auf dem Gebiete des Separatorenbaues
gibt. — Sängende Trommelblätter. — Aus-
einnehmbarere Trommel. — Trommel-
einfach ein Stück. — Ringelger. — Auto-
matische Umlung. — Antrieb für Sand-
kraft- und elektr. Betrieb. — Spielend
leichter Lauf. — Schnelle, bequeme und gründ-
liche Reinigung. — Saarfstarke Ent-
keimung. — Unbegrenzte Dauertreue.
Kein Ölverbrauch. Keine Gefahr.
Kein Verschleiß. Keine Reparatur.
Reparaturen daher so gut wie aus-
geschloffen.

Störung zur Probe und gegen Vorkasse gefahrt.
Alle und mündelverträge Separatoren werden in Zahlung genommen.
Bestellen Sie noch heute kostenfrei Zustellung der „Titania“-Drucksaften
Märkische Maschinenbau-Anstalt „Teutonia“
15) **Frankfurt a. O., E. 118.**
Vertreter gesucht.

Jeder Landwirt kennt u. kauft

Schweine, Rälber, Kaninchen,
Geflügel etc. mäkt man schneller
mit Hilfe der „Zwerg-Marke“,
weil sie durch ihre Vorfürze
und wirgenden Bestandteile
Verdauung und Preßluft hebt
und jedes Futter verbessert.
liberal zu haben. Prospektire
gratis durch
W. Brodmann, Chem. Fabrik
m. b. S., Leipzig-Grützich 22.

M. Brockmanns Zwerg-Marke
Extra **Echte Hienfong-Essenz**
starke
(Destillat) à Dtz. Mk. 2,50, wenn 80 Pfallose Mk. 6.— portofrei.
Chemische Werke E. Walther, Halle a. S., Mühlweg 20.

Alle, die an Schwäche leiden,
sollen nicht zweifeln und sindes an sich herumzudoktern und nicht glauben,
mit oft sehr wertlosen Bulbern oder Apparaten oder Art ihren be-
flagenswerten Zustand beinern oder gar beinern zu können. Sie sollten
tatsächlich lieber den geringen Preis anwenden und die für sich
richtigere vorzügliche Schrift eines Arztes über gesunde und kranke
Nerven lesen, um sich über die Ursachen, die Art und die Folgen ihres
Zustandes einmal genaue Aufklärung zu verschaffen. Sie können daraus,
unbeeinträchtigt durch irgendwelche Reklamehefte, aus beinern und fiebern
die Mittel und Wege lernen, mit denen ev. eine Besserung und
gar oft eine vollständige Heilung der Nervenverhältnisse möglich ist.
Ein Wegweiser fürs ganze Leben. Diees Werk ist für 80 Pf. in Brief-
marken zu beziehen vom Verlag Sanitas, Verlags 828 (Schweiz).

Atemnot der Pferde
Dnse, chron. Husten und Katarrh, Hartspannen heilbar. Auskunft über
neue erfolgreiche Heilmethode, auch von Spat und Reflektahme
unentgeltlich durch die Löwen-Apotheke, Dresden 138.

Herren- u. Damen-Gleiderstoffe.
Reichhaltige Kollektion. Muster hin und zurück franko.
Otto Janicke, Leipzig 19P.

„Schreiben Sie uns!“

Sendet franco gegen Nachnahme
unter der Bedingung, daß ich Nicht-
gefallendes zurückgeben kann:
1 Probe-Abnahme Netto 25 Pfund
ff. Waschseifen 16 Sorten
gewicht) für 7 Mk. 80 Pf.
1 Probe-Abnahme 8 Pfund
ff. 2 dicke Seifen (45 Stück
in 20 Sorten) für 5 Mark.
Sie haben dann kein Risiko.
Bertrag zu haben koreien von
O. H. Schladitz & Co., Seifenfabrik
u. Bertragsgeschäft, Zettin a. 656.
Preislisten franko.

Hautunreinigkeiten,
wie Mitesser, Pusteln, Finnen
etc., gebrauche n. mein. glän-
zend bewährten Hautörme.
Geg. Einblendung v. Mk. 2,50 franko.
Kosmet. Labor J. Heusecher,
Berlin N., Tegeleer Str. 42.

Abseiner-Brunnen
zum Selbststellen.
Pumpenfabrik
L. Wolff,
Friedrichshagen,
Friedrichstr. 91.
Mittlere Zeughausstraße.
Zil-Preis gratis n. franko.

Bettmässen
Besetzung sofort. Alter u. Ge-
schlecht angeben! Auskunft
umsonst: Institut „Sanitas“,
Velburg 13 (Bay.).

Die beste mehligste Seife ist
unbedingt die allein echte

Joh
habs.

Wer probt,
der lobt
Walters

Lilienmilchseife
echte, extra milde
Dtz. M. 2,50, bei 30 Stck. kostenfrei M. 6.—. E. Walther, Halle a. S., Mühlweg 20.

Wer probt,
der lobt
Walters

Lilienmilchseife
echte, extra milde
Dtz. M. 2,50, bei 30 Stck. kostenfrei M. 6.—. E. Walther, Halle a. S., Mühlweg 20.

forstpflanzen Preisliste
gratis u. franco.
M. Ostermann
Halstenbek 12

Den Wald pflanzt an
und pflegt ihn!

Ehre
den Rino-Präparaten, namentlich
der Rino-Salbe. Habe in meiner
Familie ca. 3 Jahre alte Flechten
und auch Schienbeinwunden, bei
welchen andere Heilmittel frucht-
los waren, in kürzester Zeit und
mit bestem Erfolge geheilt. Ich
erlebe Ihnen mein höchstes Lob,
Dankbarkeit und Empfehlung.

W. v. Z.
Diese Rino-Salbe wird mit Erfolg
gegen Beineiden, Pflchten und
Hautleiden angewandt und ist in
Dosen à Mk. 1,15 und Mk. 2,25
in den Apotheken vorräthig; aber
nur echt in Original-Packung weiss-
gelbrot und Firma Schubert & Co.,
Weinbilla-Dresden.
Fälschungen weisen man zurück.

Verzinkte Drahtgähte,
Drahtzäune,
Rogo Wolff & Paul Friedrich,
Friedrichs-
hagen
bei Berlin.

Preisliste
gratis
und
franko.

Brauchen Sie Geld?
und wollen Sie reell, direkt und schnell
beihelfen, dann schreiben Sie sofort
an Selbstgeber G. A. Winkler,
Berlin 340, Winterfeldstr. 34.
Viele notarielle Nachschriften, Katen-
zahlung, Provision vom Darlehn.

Brauchen Sie Geld?
und wollen Sie reell, direkt und schnell
beihelfen, dann schreiben Sie sofort
an Selbstgeber G. A. Winkler,
Berlin 340, Winterfeldstr. 34.
Viele notarielle Nachschriften, Katen-
zahlung, Provision vom Darlehn.

Extra starke Kasten- und Leiter-Handwagen
Berühmt! Erprobt! Bewährt!
Unentbehrlicher Gebrauchsartikel. Die vorzügliche stabile Bauart,
von Privatleuten, Schmidemeistern u. Stellmachern tausendfach
anerkannt. Ueber 200 Nachbestellungen aus einem Orte.
Vorzüge: Schwere Unterstell, starke eiserne Achsen, extra stark
gut bereifte Flachspeichenräder mit zusammenst. Büchsen, mit Spannteig
und Eisenstab. Offenbar dieselben in blauer Lackierung:

500	650	850	1000 Pfund Tragkraft
90	100	110	120 cm. Bodenlänge
Mk. 16,50	20,50	24,—	30,— als Kastenwagen
15,25	18,50	22,—	28,— als Leiterwagen

Eichenartig 5% teurer. Gabel- oder Scheerdeichl Mk. 3,50
Bremse Mk. 6,75, Roh, also ungestrichen p. Wagen Mk. 1.— billiger

Lieferung francofrei. Nichtgefordertes nehmen auf unsere Kosten zurück.
Verlangen Sie Katalog gratis und franko, auch über noch größere Hand-
wagen, sowie Geschäfts- und Transportwagen für alle gewerblichen
Zwecke von unserer Abt. Geschäftswagenfabrik.

Westfalia-Kinderwagen-Industrie
Bruno Ritzschhain, Gsnabrück 177.

Viele Millionen Sortenpflanzen,
beste 1 jähr. Pflanzen vom Samen bis hin aus,
ganz deutsch Kant. Versandlisten, Briefchen,
sonstige Schrift u. Ged. anfragen,
Eichh. Müller, Berlin-Weißensee, Müse-
str. 10, 10. Postfach, Berlin.
Eduard Andraak, Zeitz a. S. 11. 11. 11.
Unter Kommando der Landwirtsch. (1912)
Kammer Halle a. S.

Drahtgähte
1 m br. best ver-
zinkt, kosten 50 m
5,00 Mk.

Waldgähte
Kartoffelgähte, Farne-
gähte, verzinkt, Stahl-
gähte gefordert,
besser u. billiger wie
Weidenkörbe, 50
1 Mk., 5 St., à 0,95
10 St., à 0,90 Mk.
25 St., à 0,85 Mk.

Eiserna Bettstellen
für Erwachsene mit
doppelt. Sprinkel-
boden, St. 7,50 Mk.
Badezimmer,
prima verzinkt, wenig
Wasserverbrauch.
Für Erwachsene 16 Mk.
Kinder 7,50

**Unter-
sätze**
aus verzink-
tem
Stahl
1,50 Mk.

**Spiralgrän-
Fassmatte, Stück 35 Pf.
Stück 0,80 Mk. 5 Stück à 30 Pf.
Mühnerester, extra schwer, in Holz-
rahmen, Stück 0,80 Mk., 5 Stück
à 70 Pf.**

**Porzellan-Nesteln, 10 Stück 0,80 Mk.
Draht-Wischleine, 80 Meter lang,
1,00 Mk.**

**Dachpappe, beste Qualität 10 Meter
3,00 Mk., gute Qualität 10 Meter
2,50 Mk.**

Preisliste gratis
Drahtgähte à Drahtwaren-
fabrik, Bielefeld.

Herrmann Müllers,
Shrenkhausen,
Drenthaus, Schwerhörigkeit, nicht
angeborene Taubheit beizugeht in
kurzer Zeit (39)
St. Bonifazius-Gehöröl.
Berlin 200, Doppelstraße 4 A.
Verband:
Stadtabtheilung Hohenhausen a. Mos. 31.