



# Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung  
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 51.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1912.

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

## Bagdetten.

Von Hieske. (Mit Abbildung.)

Schon vor einem Jahrhundert kannte man „Bagdetten“ und verstand darunter Tauben orientalischen Ursprungs, die zunächst in den türkischen Besitzungen Asiens und Afrikas bekannt waren und von dort durch reisende Kaufleute nach den einzelnen Ländern exportiert wurden. Namentlich in Süddeutschland fand die neue Taubenrasse willige Aufnahme, und heute ist die Nürnberger Bagdette den meisten Taubenzüchtern bekannt. Die große Beliebtheit dieser kräftigen Taubenrasse geht schon daraus hervor, daß man ihr vielleicht aus Gründen der Spekulation die mannigfachsten Bezeichnungen zugebracht hat; so wird sie z. B. Storchturke, Dickschnabeltaube, Babadotten, Bagadin u. a. genannt. Auch in Frankreich, England und Mähren hat man besondere Lokalrassen herangezüchtet, die natürlich auch sämtlich in ihrer Körperform oder Fiederfarbe Eigentümlichkeiten aufweisen.

Die Bagdetten sind sämtlich Warzentauben, die in drei Hauptgruppen vereinigt sind; es gehören hierzu die Dickschnabeltauben (Römer, Montaban, Spanier, Brieser, Segler, Damasener und Berber), die Büchsen- oder Fiederschnabeltauben (Dragon und Carrier) und die Krummschnabeltauben (Bagdetten). Die letztgenannten Abarten direkt schön zu nennen, ist Geschmackssache, und es ist begreiflich, wenn ein französischer Kritiker von ihnen sagte: „Schön sind sie nur in ihrer Hässlichkeit.“ In der Tat verleihen die langen Beine und der große, hirschenförmig gebogene Schnabel der Taube das Aussehen eines Raubvogels.

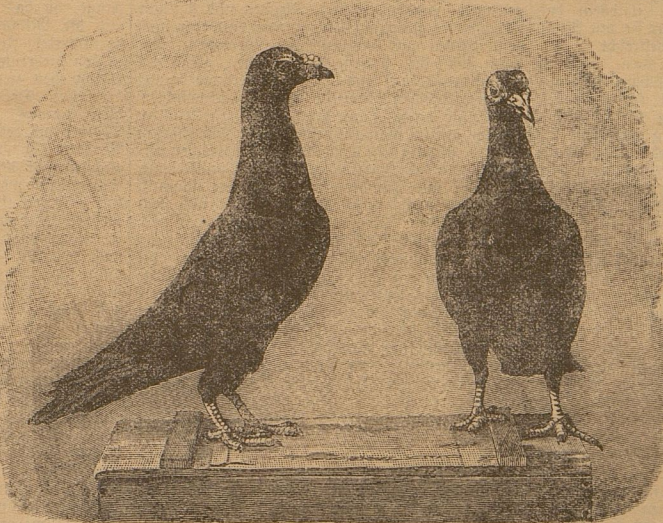
Das gefälligste Äußere hat die englische Bagdette, die in der Regel „Carrier“ genannt wird, denn sie vereinigt ihre bedeutende Körpergröße mit Eleganz in der Gestalt und stolzer Haltung. Angenehm berührt es schon, daß sie nicht auch einen krummen Schnabel hat; dieser ist stark und wohlgeformt, und Ober- und Unterkiefer weisen gleiche Länge auf. Charakteristisch sind die Warzen, welche auf dem Oberkiefer ruhen und sich mit zunehmendem Alter auch auf den Unterkiefer erstrecken. Selbst um die

Augen herum bildet sich eine solche weißlich-graue oder blaßfleischfarbige Wucherung, die entsprechend dem aufgestellten Standard kreisrund und überall von der Pupille gleich weit entfernt sein soll. Je größer die Warzen sind, desto höher wird das Tier bewertet; zum mindesten soll der Augenkreis den Scheitel überragen.

Der Geschmack ist ja bekanntlich verschieden, sicher aber gibt es auch Taubenfreunde, die

Futterrationen zusammenzusuchen. Man muß mit Rücksicht hierauf immer größere und leichter zu findende Körner reichen. Die Carriers sind zudem sehr furchtame Tiere und fliegen bei dem geringsten Geräusch auf das Dach.

Wenngleich die Züchter von Carriers für gute Tiere enorme Preise erzielen, können wir diese Rasse nicht zu den Kugeltauben zählen, müssen sie vielmehr der Ausdauer der Liebhaberzüchter überlassen.



Junge englische Bagdetten (Carrier).

solche rissigen, Krebsartigen, walnußförmigen Wucherungen unschön finden. Es ist übrigens nicht leicht, Tiere mit vorschriftsmäßiger Warzenbildung zu züchten, und diese Schwierigkeit ist es vielleicht gerade, die zum züchterischen Wettkampf anreizt. Um die Farbe der Warzen möglichst stark hervorzuheben, bevorzugt man neuerdings nur einfarbige, und unter diesen schwarze Carriers; man findet auch braune, blaue, weiße, gelbe und rote Varietäten, die letzten drei jedoch höchst selten.

Der Carrier ist ein kräftiger und ausdauernder Vogel, der in seinen ersten Lebensjahren auch ein scharf ausgeprägtes Orientierungsvermögen bekundet. Letzteres nimmt aber mit dem zunehmenden Wachstum der Warzen sehr ab. Das Sehvermögen leidet oft so stark, daß die Tauben nicht imstande sind, die ausreichenden

der Durel darin steht. Diese Stollen schmeden vorzüglich und halten sich lange Zeit frisch.

Altdeutscher Nappkuchen. 250 g Butter werden zu Sahne gerieben und nach und nach 375 g bestes, feinstes Weizenmehl dazu gerührt. Hingegen sind 250 g Zucker mit acht Eigelb, 50 g süßen und 15 g bitteren, geriebenen Mandeln schön schaumig gerührt. Beides wird nun gut zusammengemischt; etwas Salz, die abgeriebene Schale einer Zitrone werden hinzugefügt. Zuletzt zieht man den steifgeschlagenen Schnee der acht Eiweiße darunter, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit feinem Semmelmehl bestreute Form und bäckt den Kuchen bei mäßiger Hitze eine Stunde lang.

Butterkuchen. 500 g Butter, 200 g Zucker, zwei ganze Eier, 1/2 l lauwarme Milch, vier Eßlöffel Hefe und 1 kg Mehl werden zu einem Teige verarbeitet, welcher ungefähr fingerdick ausgerollt wird. Man stellt den Kuchen an

## Weihnachtsbäckereien.

Von Frau Anna Müller.

Weihnachtsstollen mit Rohnfüllung. Man bereitet aus 1 kg feinem, erwärmtem Mehl, 250 bis 300 g frischer, ausgewaschener Butter, 70 g Hefe, 125 g Zucker, 1/2 l lauwarmen Milch, einem Teelöffel Salz, sowie 90 g süßen und 16 g bitteren Mandeln einen guten Stollenteig, rollt denselben auf dem Kuchenbrett zu dünnen Platten aus, welche mit einer Rohnfüllung bedeckt werden, und rollt diese dann zusammen. Man legt man die Stollen auf ein Blech, läßt sie aufgehen, bestreicht sie mit Butter, und wenn sie Glanz haben sollen, mit etwas Eiweiß und Zucker und läßt sie gut backen. Die Rohnfüllung bereitet man auf folgende Weise: Der Rohm wird fein gerieben, dann mit ein wenig Milch, Zucker, Zimt und feingestohlenen Mandeln zu einem dicken Brei angerührt. Der Brei muß so dick sein, daß



einen warmen Ort und läßt ihn aufgehen, be-  
streicht ihn dann gut mit geschmolzener Butter,  
bestreut ihn reichlich mit gewiegten Mandeln,  
seinem Zucker, sowie Zimt und bäckt ihn auf einem  
mehlbestäubten Blech im heißen Ofen eine Stunde.

**Nürnberg'scher Lebkuchen.** 500 g Zucker,  
500 g Mehl, zehn Eier, 250 g geschälte, ge-  
schnittene Mandeln, 125 g geschnittenes Zitronat,  
10 g Zimt, 5 g gestoßene Nellen, eine Zitrone.  
Der Zucker wird mit dem Eigelb schaumig ge-  
rührt, dann kommt sämmliches Gewürz dazu,  
zuletzt wird der feste Schnee der Eier mit dem  
Mehl untergerührt und der Teig auf Oblaten  
gestrichen; auch kann man einige Stüchlein  
Zitronat obenauf legen. Diese Kuchen müssen  
über Nacht an einem warmen Orte stehen bleiben,  
damit sie oben etwas trocken, worauf man sie  
in nicht zu heigem Ofen bäckt. Diese Kuchen  
halten sich sechs bis acht Wochen frisch.

**Bäcker Lebkuchen.**  $\frac{1}{2}$  kg Honig wird  
einige Minuten gekocht und dann vom Feuer ge-  
nommen,  $\frac{1}{2}$  kg Zucker und 1 kg Weizenmehl  
darunter gerührt und der Teig einen Tag stehen  
gelassen. Dann kommen hinzu sechs Eigelbe,  
16 g Zimt, 16 g Nellen, 5 g Kardamom,  
Zitronenschale, 125 g grob geschnittene Mandeln  
und gut  $\frac{1}{2}$  g in Wasser aufgelöstes kohlen-  
saures Ammoniak. Nachdem alles gut durch-  
gerührt und hart geklopft, wird der Teig ausgekollt,  
in Stücke geschnitten und bei starker Hitze gebacken.

**Einfacher brauner Lebkuchen.**  $\frac{1}{2}$  kg  
Honig wird auf Feuer gekocht, gekocht, bis er  
hochsteigt, und in einer Schüssel so lange gerührt,  
bis man den Finger eintauchen kann, ohne sich  
zu verbrennen. Nun vermischt man die Masse  
mit 750 g Mehl und 36 g Pottasche und läßt  
sie stehen, bis sie sich hebt; dann gibt man  
weitere 750 g Mehl, vier Eigelbe, 150 g Zucker  
und etwas abgeriebene Zitronenschale hinzu,  
wird alles gut durchgemischt, drückt den Teig in  
Formen, die zuvor mit Mehl ausgestreut wurden,  
stürzt die Kuchen auf ein mit Mehl bestäubtes  
Brett und bäckt sie bei starker Hitze. Sobald sie  
fertig gebacken sind, werden sie, nachdem das  
Mehl abgeseigt, glasiert, indem man sie mit Milch,  
die durch Zucker vermischt wurde, bestreicht.

**Hannoverscher Braunkuchen.** 500 g  
Zucker, 375 g befest, reines Schweineschmalz,  
750 g guten Sirup läßt man kochen, rührt,  
sobald es zu kochen beginnt, 750 g Mehl darunter  
und verarbeitet es gut mit 16 g Pottasche, die  
vorher in Wasser aufgelöst wurde. Die Masse  
bleibt sechs bis acht Tage an einem kühlen Orte  
stehen. Vor dem Baden wird der Teig eingeteilt,  
die eine Hälfte würzt man mit Nellen, Zitronen-  
schale und Kardamom, die andere mit Zimt,  
Mandeln und Zitronat. Dann wird die Masse  
ungefähr fingerdick ausgerollt, mit einem Belegglas  
werden runde Kuchen ausgestoßen und diese  
rasch im Ofen gebacken, da sie leicht verbrennen.

**Nürnberg'scher Pfefferküchle.** Zehn Eier  
werden mit 1 kg Zucker zur schaumigen Masse  
verrührt, dann vermischt man sie allmählich mit  
25 g Zimt, 10 g Nellen je  $2\frac{1}{2}$  g Macisblüte,  
Vanille, Kardamom und abgeriebener Zitrone,  
50 g Zitronat, Orangeat und Mandeln 12 g  
Hirschhornsalz und 1,125 g Weizenmehl, wirkt  
alles zum Teich, rollt ihn zu 4 bis 5 mm Stärke  
aus, sticht davon 3 bis 4 cm große Kugelnchen,  
bringt diese auf ein nachschrägliches Blech, ohne  
daß sie sich berühren, läßt sie so lange stehen,  
bis sie eine leichte Kruste bekommen haben, über-  
spricht sie mit einer Streiche, wodurch sie seine  
Hisse erhalten und bäckt sie in gelinder Hitze.

**Keine Ruchplätzchen.**  $\frac{1}{2}$  kg feingeriebener  
Futzzucker wird mit fünf bis sechs Eiern recht  
schaumig gerührt. Dazu gibt man 375 g feine-  
geriebene Haselnußkerne, den Saft und die Schale  
einer kleinen Zitrone sowie etwas geriebene und  
gut gesiebte Semmel. Der Teig muß sehr gut  
durchgemindert werden. Dann legt man  
mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf ein mit  
Butter bestrichenes Backblech und bäckt sie bei  
mäßiger Hitze im Backofen.

**Schleische Bissen.** Für  $2\frac{1}{2}$  kg Weizen-  
mehl nimmt man eine Oberstufe guten Honig,  
läßt diesen in drei Oberstufen Wasser auf und  
vermischt diese Flüssigkeit gut mit Mehl. Mit  
10 g gestoßenem Zimt, 10 g Nellen, sowie 30 g  
gestoßenem Anis würzt man den Teig und läßt  
ihn über Nacht stehen, da der Honig ihn auf-  
gehen läßt. Am andern Morgen formt man aus  
der Masse fingerdicke Stüchlein, setzt diese auf  
ein Blech und bäckt sie bei gelinder Hitze braun.

**Marokonen.** 500 g geriebene süße, sowie  
einige bittere Mandeln werden mit 500 g Ruber-  
zucker und dem Schnee von fünf bis sechs Eiern  
gut vermischt. Dann wird der Teig auf dem  
Herde abgerührt, bis er sich von der Kasserolle  
ablöst, sodann kalt gestellt, in Kugeln geformt auf  
Oblaten gelegt und bei mäßiger Hitze gebacken.

**Königsmarzipan.** 500 g abgezogene und  
abgetrocknete Mandeln werden in einem Warmor-  
ndrier sehr fein gerieben und dabei mit wenig  
Orangenblütenwasser angefeuchtet. Dann tut  
man die Masse mit 250 g Staubzucker in einen  
Kessel über gelindem Feuer, bis der Teig nicht  
mehr an den Händen klebt. Abgekühlt rollt man  
ihn auf Staubzucker zu zwei dünnen, gleichmäßig  
großen Blättern aus, überstreicht die eine mit  
einer dünnen Lage Aprikosenmarmelade, deckt die  
zweite darüber, sticht Ringe, Sterne usw. dabon  
aus, überzieht diese mit weißer Zuckerglasur und  
bäckt sie schnell fünf Minuten unter 150 Grad.

**Lübecker Marzipan.** Hierzu wird die  
Marzipanmasse wieder abgeröstet noch gebacken.  
Man nimmt 500 g süße Mandeln, denen man  
30 g bittere beigefügt hat; sind sie zwei Stunden  
kalt gewässert, abgezogen und in zugiger feuchter  
Luft auf weißem Filtrierpapier getrocknet, werden  
sie in einer Reibemühle fein gemahlen, in  
einen Napf getan, mit 750 g bestem Staubzucker  
untermengt und so viel Rosenwasser dazu gegeben,  
daß es eine feste zusammenhaltende Masse wird,  
die man an einem kalten Ort bis zum nächsten  
Tage stehen läßt. Dann arbeitet man die Masse  
so lange mit den Händen durch, bis es ein  
schmiegsamer Teig geworden, der sofort in  
Formen gepreßt, aber nicht gebacken wird.

Früchte aus Marzipan sehen allerlieb-  
st aus und sind kleinen und großen Ledermännern  
gleich willkommen. Wenn die aus Marzipan-  
masse geformten Früchte getrocknet sind, schminkt  
man sie mit gitterter, trockener Farbe, die man  
in ein Mullläppchen gebunden hat. Müssen zu  
einer Frucht verschiedene Farben benutzt werden,  
dann muß die helle Farbe immer zuerst auf-  
getragen werden. Apfel, Kirichen und ähnliche  
Früchte, die glänzen sollen, werden entweder nach  
dem Färben mit Gummiwasser überzogen, oder  
man löst die betreffenden Farben gleich im  
Gummiwasser auf und bemalt die Früchte damit;  
schwarze Kirichen überzieht man mit Schokolade.  
Die Blüte ersieht man durch Gewürznelken; zu  
Stielen benutzt man an besten solche von frischem  
Obst. — Radieschen. Zu weißen Radieschen ver-  
mischt man die Marzipanmasse mit Vanillecreme,  
zu roten mit Himbeercreme. Letztere schminkt  
man dann noch am Grunde dunkelrot und steckt  
einige künstliche Blätter ein. — Birge. Je nach  
der Farbe, die der Pilz haben soll, vermischt man  
die Marzipanmasse mit Himbeere, Orange-  
oder Vanillecreme. Dann formt man daraus Pilze  
und ritzt die Unterseite des Hutes mit einem  
Messersch, um die Lamellen anzudeuten, oder  
man verzieht sie dicht mit kleinen Näherchen, um  
das Nöhrenpolster darzustellen. Besonders hübsch  
sind Flegelpilze, rot mit weißen Tupfen. —  
Kartoffeln. Aus der Marzipanmasse formt man  
größere, Kartoffeln ähnelnde Kugeln, sticht mit  
einer Stricknadel Löcher hinein und umhüllt  
die Kugeln mit feinem Zimt. Das Ausgeplagte  
der Kartoffeln erhält man, wenn die Kugeln oben  
etwas gebrückt werden, sie springen dann sofort auf.

**Kandierte Früchte.** 750 g Zucker werden  
in  $\frac{3}{8}$  l Wasser aufgelöst und dann auf hellem  
Feuer so lange gekocht, bis die Flüssigkeit Blasen  
schlägt, worauf man vier Eßlöffel Essig hinzutut.  
Nun kocht man die Masse noch so lange, bis ein  
dabon in kaltes Wasser fallen gelassener Tropfen  
kracht. Dann wäscht man frische, im Wasser  
weichgekochte Früchte in den Zucker, läßt sie  
darin einigemal aufkochen und stellt sie wohl-  
verdeckt in dem Zucker 24 Stunden an einem  
kühlen Ort. Herausgenommen, übersiebt man  
sie mit feingelohenen Zucker und trocknet sie  
dann auf einem Sieb einen Tag lang in einem  
warmen Ofen, überstreut sie am nächsten Tage  
nochmals mit Zucker und läßt sie nun in der  
Ofendöhre völlig trocknen. Apfelsinenspalten,  
Weintrauben, geröstete und abgekaltete Marokonen,  
sowie abgekaltete Walnusshälften steckt man einzeln  
an Drahtenden und wendet sie dann rasch in  
dem siedenden Zucker um, entfernt nach dem  
Erläutern des Zuckers den Draht und legt die  
Früchte in kleine gekaufte Papierkästgen.

**Weihnachtskonfekt.** Drei Eigelbe, 250 g  
Zucker, 15 Tropfen Zitronensaft, einen Tee-

löffel Salz und ein Backen Vanillinzucker ver-  
rührt man nebst dem festen Schnee von fünf  
Eiweissen recht gut. Dann legt man 250 g  
Kartoffelmehl, 300 g Weizenmehl und zuletzt  
ein Backen Backpulver hinzu, rollt den Teig  
aus und drückt darauf verschiedene geformte  
Figuren, die man sofort auf ein gebuttertes  
Blech setzt und bei gelinder Hitze hellgelb bäckt.

**Christbaumkonfekt.** Man mischt 500 g  
Mehl mit einem Backen Backpulver gut durch-  
einander, fügt 200 g Zucker und 100 g Butter  
hinzu, schüttet das Ganze auf ein Backblech und  
verarbeitet es mit zwei Eiern und vier bis sechs  
Eßlöffeln Milch zu einem feinen Teige. Dann  
nimmt man so viel von einem Teige, wie man  
zu einer Brezel gebraucht, bildet davon durch  
Rollens mit der Hand einen runden Streifen und  
legt ihn in der bekannten Brezelform übereinander.  
Man bestreicht man die Brezeln mit gequilltem  
Ei, setzt sie auf ein gut mit Butter oder Wachs  
bestrichenes Kuchenblech und bäckt sie in ziemlich  
heigem Ofen schön gelb. Zu Blechbüchsen auf-  
beahrt, halten sich diese Brezeln lange Zeit  
frisch und knusperig.

### Kleinere Mitteilungen.

**Das Drängen bei Pferden.** Manche Pferde  
drängen beim Fahren stark gegen das Nebens Pferd  
oder nach außen. Zunächst ist es Sache des ge-  
übten Kutschers, hier einzugreifen. Einige Pferde-  
hiebe tun hier oft Wunderdinge. Allerdings  
müssen der Kutscher wissen, wie er die Peitsche an-  
zuwenden soll. Der Schlag muß in jedem Falle  
auf die Schulter der drängenden Seite erfolgen.  
Weider schlagen viele Kutscher, sowohl zur Strafe,  
wie zur Aufmunterung und Dreijur auf die  
Kruppe und erziehen sich dadurch nur Schläger.  
Jeder Peitschenhieb muß auf die Schulter  
erfolgen.

**Einfluß des Scheren auf die Milch-  
giebigkeit.** Ein altes Sprichwort sagt: „Mein-  
lichkeit ist das halbe Futter“, und damit die  
Frage, ob das Scheren des Milchviehes Einfluß  
auf die Milchergiebigkeit habe, schon bejahend  
beantwortet. In Gegenden Deutschlands, besonders  
in den viereckigen Marschen, ist das Scheren des  
Milchviehes sowohl wie des Mastviehes vielfach  
verbreitet. Der Vorteil desselben ergibt sich allein  
schon daraus, daß sich nach dem Scheren die  
Temperatur des Körpers den äußeren und inneren  
Verhältnissen viel besser anpaßt. Man kann  
auch überall bemerken, daß die Tiere nach dem  
Scheren sich wohler befinden und daß ihre Freß-  
lust gesteigert ist, was selbstverständlich auch eine  
erhöhte Leistung zur Folge hat. Allerdings ist  
es nötig, darauf zu achten, daß sich die Tiere  
nach dem Scheren nicht erkälten, und namentlich  
muß man dafür Sorge tragen, daß die Tiere  
nicht der Zugluft ausgesetzt werden. Ferner hat  
das Scheren noch den nicht zu unterschätzenden  
Vorteil, daß sich die Tiere danach viel leichter  
reinen lassen, und daß so die fortgesetzte und  
ungehörte Hauttätigkeit gesichert ist.

**Die Blutarut der Schweine** ist entweder  
angeboren oder durch schlechte Ernährung ent-  
standen. Bei chronischen Krankheiten kann sie  
auch durch starke Saftverluste hervorgerufen  
werden. Unerkelt erkennbar macht sich die Blut-  
arut durch das schwächliche Aussehen der Tiere,  
durch den mangelhaften Appetit, die etwas be-  
schleimigte Atmung und durch die weißlich ge-  
färbte Bindehaut des Auges. Die Heilung wird  
durch gute und kräftige Nahrung, frische Luft  
und tägliche Gaben von  $\frac{1}{2}$  bis 1 g Ferrum  
pulveratum in Mischung mit einem Teelöffel  
Kochsalz herbeigeführt.

**Aufgepaß!** Schon wieder, Gebahren, wird  
ein wertvolles Düngemittel auf den Markt gebracht.  
So schnell, wie es gekommen ist, so schnell ist  
aber auch seine Verilöslichkeit erkannt worden.  
Rein Geringerer als die „Deutsche Landwirtschafts-  
gesellschaft“ erläßt folgende Warnung: „Den Ab-  
kauf von Phosphorit, Gips, Kalk, Kalisulfat vermittelnd  
wir nicht, da durch zahlreiche erachte Düngungs-  
versuche der landwirtschaftlichen Versuchsanstalten  
in Hohenheim, Bonn, Jena, Halle u. s. w. fest-  
gestellt wurde, daß die Löslichkeit des Kaligehaltes  
eine ganz unbedeutende ist und die Wirkung dem  
Preise auch nicht annähernd entspricht.“ Dazu  
verpflichtlich die Versuchsanstalt der Landwirt-  
schaftskammer in Oldenburg folgende Warnung:  
„In letzter Zeit wird mit großen Anstrengungen  
Reklame für Vulkan-Phosphorit gemacht, das



angebliche Düngemittel der Zukunft. Wir waren die Landwirte dringend vor dem Ankauf dieses Steinmehls, da es sich nach unseren sehr eingehenden Versuchen auf den verschiedensten Böden und zu den verschiedensten Früchten nicht bewährt hat. Darum Gebieten, aufgepackt Gebäcker Christjan.

**Die Auswahl der Zuchtstiere.** Das Wasser-geflügel scheidet in der Regel eher zur Fortpflanzung als die Hühnerdgel, und darum muß der Züchter auch beizeiten daran gehen, die Zuchtstämme zusammenzustellen. Hierbei ist es ganz gleichgültig, um welche Rasse es sich handelt; Bedingung ist aber, daß nur große und kräftig gebaute Tiere zur Verwendung kommen, denn nur von solchen kann auch wieder eine gesunde und kräftige Nachkommenschaft erwartet werden. Einjährige Tiere suchen man dem Zuchtstamme fernzuhalten, denn es gehört zu den Selbheiten, daß dieselben gute Erfolge zeitigen. Selbst, wenn keine anderen Tiere vorhanden sind, soll man lieber von answärts zweijährige Enten kaufen. Zum mindesten müssen den einjährigen Zuchtenten zweijährige Erpel beigegeben werden. Verwandtschaftszucht ist gleichfalls nicht auf die Dauer anzuraten, weil dadurch leicht Rückschläge eintreten, die die ganze Zucht heruntreiben. Am besten und billigsten kommt man weg, wenn man einen Nachbar veranlaßt, dieselbe Entenrasse zu halten und man dann mit diesem Züchter vielleicht alle zwei Jahre einen guten Fuchterpel umtauscht. Zu alt dürfen die Zuchtenten auch nicht werden, obgleich sie bis zum sechsten Jahre zuchtfähig bleiben. Ein Erpel kann wohl bis sechs Enten befruchten. Um aber mit Sicherheit gut befruchtete Eier zu erhalten, empfiehlt es sich, auf vier Enten einen Erpel zu geben.

**Widwuppe.** übrig gebliebene Knochen von Reh- oder Hasenbraten lassen sich in folgender Weise zu einer Suppe verwenden: Nachdem man alle daran hängenden Fleischreste abgelöst, werden die Knochen zerstoßen, mit so viel Wasser, daß sie bedeckt sind, zum Feuer gesetzt, der Schaum abgenommen, das nötige Salz, Wurzelwerk, ein kleines Stück Lorbeerblatt hinzugefügt und die Brühe durch ein Sieb gegossen. Man läßt man ein Stückchen Butter schmelzen, tut so viel Mehl, wie sie annimmt, dazu und rührt die Widwuppe damit klar. Nachdem die Suppe aufgekocht ist, läßt man sie an der Seite des Feuers, indem man Schaum und Fett von der Oberfläche abnimmt, noch einige Zeit kochen. Hinzufügen wird das Wildbret feingehackt, mit etwas von der Suppe durch ein Sieb gesiebt und kurz vor dem Anrichten mit etwas frischer Butter zur Suppe gerührt, in welche man in Butter gelb gebratene, viereckige oder längliche Semmelstückchen tut. Ein Zusatz von Weißwein erhöht den Wohlgeschmack der Suppe.

**Geschmorter Putenbraten.** Ein nicht zu fetter Puter wird sauber vorbereitet und der Kropp mit folgender Masse gefüllt: Etwa 1/2 kg Kalbfleisch und das Innere des Putenbraten, wie Leber, Herz, Magen und Lungen werden durch die Fleischmaschine gelassen. Auch etwas vorher eingeweichte Semmel und einige Zwiebeln dreht man mit durch. Nun würzt man mit etwas Salz und Pfeffer, mischt das Ganze gut durch, einander und stopft die Füllung in den Kropp, wenn nötig auch in den Leib des Putenbraten. Der Kropp wird dann zugenäht und die Brust mit geräucherter Speckschinken belegt. Den Puter bratet man nun in ein wenig Butter leicht an, deckt ihn zu und läßt ihn bei gelindem Feuer im eigenen Fett schmoren. Ist der Puter weich, so legt man ihn auf die Bratenpfanne, zieht die Sauce mit zwei bis drei Eigelb an und gießt sie über den Braten.

**Wohlfelpe.** 125 g Butter rührt man zu Sahne, fügt 125 g Zucker, drei Eigelb, etwas Zitronensaft, sechs bis acht bittere, geriebene Mandeln und 1/4 l kalte Milch hinzu und rührt alles gut durcheinander. Zuletzt kommen 500 g Mehl, ein Nüchtern Backpulver und der feine Schnee der drei Eigelb hinzu. Die Speise wird in einer gut gebutterten Form dreiviertel Stunde lang bei mäßiger Hitze gebacken und warm mit Fruchtauce aufgetragen.

**Gandersheimer Weihnachtsplätzchen.** Man nehme 250 g Butter, 250 g Zucker, vier Eier, 1,25 g geriebene Schokolade, die Schale einer Zitrone fein gerieben und so viel Mehl, bis der Teig zum Ausrollen steif genug ist. Mit einem Weinglas kann man die Figuren ausstechen. Das Mehl wird mit Fett eingerieben, und die Plätzchen

werden in kleinen Abständen auf das Blech gelegt und bei mäßiger Hitze gebacken. Es ist auch gut, ein halbes Paßel Backpulver zu diesem dazugehörigen Mehl zu mengen.

**Eier und Zwiebeln aufzubewahren.** Über den besten Maß, Eier und Zwiebeln aufzubewahren, verfügt jene Hausfrau auf dem Lande, welche in dem glücklichen Besitz einer Räucherammer ist. Eier, welche man im August und September sammelt, stellt man mit der Spitze nach unten in kleine Röhre, vielleicht wo ein halbes bis ein Schoß hineingeht. Dann hängt man sie der Reihe nach an einen Wurfspieß in der Räucherammer auf und verbraucht nun auch der Reihe nach. Auf diese Weise halten sie sich bis Ostern. Zwiebeln dreht man an der Erde der Räucherammer in einem Kartondeckel oder dergleichen auseinander, sie fangen erst sehr spät an zu keimen.

### 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 keine Anfragen beantwortet, denen 20 Pf. in Briefmarken beigefügt sind. Darin findet dann aber auch jede Frage direkte Beantwortung. Die allgemeine interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Briefe werden grundsätzlich nicht beachtet.)

Frage Nr. 427. Wie sind Kaminschenkel zu geben?  
A. S. in W. a. S.

Antwort: Sollen die Stelle zu Kaminern zweien Verwendung finden, also für Fesse, Wasse, Wasch usw. verarbeitet werden, so ist es einfacher, billiger und zweckmäßiger, sie vom Fachmann geben und bearbeiten zu lassen. Die hiermit verbundenen vielfältigen Arbeiten kann der Nichtfachmann nicht ausführen. Aber die Behandlung von Fellen, die als Teppiche usw. Verwendung finden sollen, erscheint demnach in diesem Blatt eine eingehende Schilderung.

Frage Nr. 428. Wie kann man von ausgebratenen Dachziegel Schieferschmüre machen? Welche Zutaten sind zu verwenden?  
E. K. in K.

Antwort: Wenn das Dachziegel eine Verbindung erfahren soll, wird diese durch Zusatz von Kalkhydrat, Kalkmilch, Marmor, Salmias, auch sogenanntes Kalkhydrat und Tran dienen dazu, letzteres macht die Mischung allerdings nach Tran riechend. Soll das Dachziegel dagegen eine Verbindung erfahren, so können hingegen nicht werden Kalkhydrat, Salz, Kalkmilch, Paraffin. Um die Widerstandsfähigkeit des Leders gegen Eindringen des Wassers zu erhöhen, kann beiden Mischungen etwas bider Terpentin zugefügt werden. Die Schwärzung der Mischung geschieht durch Zusatz von Ruß oder Beinöl. Die Mischungsverhältnisse sind verschieden je nach Beschaffenheit der zu verwendenden Substanzen und müssen durch Versuche mit kleinen Quantitäten ermittelt werden. Th. B. in G.

Frage Nr. 429. Wer größt Wodien kaufe ich zwei Schweine, welche aufwärts gehend waren und auch schnell wuchsen. Vor acht Tagen mußte ich das eine schlachten. In der Haut zeigten sich rote gelbe Punkte, ungefähr so groß wie ein Traubenkern. Die Krankheit ging zuerst auf die Lunge über, welche auch beim Schlachten sich als kaputt erwies. Das andere Schwein stirbt jetzt auch nicht mehr, und die Hautflecken sind auch schon zu sehen. Was könnte das für eine Krankheit sein? Ist sie ansteckend, und womit kann ich den Stall desinfizieren?  
G. K. in W.

Antwort: Nach Ihrer Schilderung handelt es sich um Schweinepest, welche im vorgerückten Stadium als unheilbar gilt. Die Suche ist angezeigt. Da die Krankheit augenblicklich ansteckend ist, so müssen Sie für eine gründliche Desinfektion des Stalles Sorge tragen. Umwälzen der Stallwände, des Fußbodens und der Futtertröge mit heißer Soda-lauge, hinterher bider Mischung von Kalkmilch mit Zusatz von roter Karbolsäure. Am besten ist es, Sie bringen ein volles Faß lang keine Schweine wieder in den Stall, sondern legen ihn während dieser Zeit häufig der Einwirkung von Luft und Sonne aus, welche an besten desinfizieren.

Frage Nr. 430. Eine Erbsenpflanze gibt jetzt auf einem Strich rolarote Milch. Käpt man die Milch sehen, so bildet sich ein blutähnlicher Bodenatz. Beim Meßen scheint das Tier Schmerzen zu haben. Was ist dagegen zu tun?  
L. in K. a. M.

Antwort: Wenn die Milch schon gleichmäßig rolarot aus dem Strich fließt, so ist die Ursache auf Blutdurchsickung infolge zu großen Blutandrangs nach der einen Euterhälfte zurückzuführen. Wäsdien Sie das Euter täglich mehrmals mit Essigwasser ab, innerlich geben Sie dem Tier dreimal täglich einen Esslöfel Glaubersalz oder künftigen Karlsbader Salz in Leinwandmilch. Diese Mittel führen gewöhnlich zum Ziel, manchmal vermindert die blutige Milch auch ohne jedes Butum. Mehrmaliges saures Ausmelken des betr. Euterstrichs ist aber unerlässlich. Mehrfach wird gegen Wundmilch auch ein Tee aus Tormentillwurzel und Weidenrinde empfohlen.

Frage Nr. 431. Vor vier Monaten kaufte ich zwei Ferkel für 50 Mark. Sie wollten aber gar nicht gedeihen, und das eine ging nach vier Wochen drauf.

Das andre nimmt nicht zu, ist zwar etwas gewachsen, aber sehr mager, es friß schlecht, läuft wenig, verzehet aber die Futtere. Ich habe aufwärts Kartoffeln, Schalen und Leinwandmehl gefüttert, als sie aber nicht fressen wollten, gab ich gekochtes Roggenbrot, auch Brodmans Futteralt, es hat aber alles nicht geholfen. Was ist da zu tun?  
A. S. in K.

Antwort: Entweder Sie fassen nicht länger mit dem Euterträger umher, sondern schlachten Sie es möglichst bald, bei solchen verfallenen Schweinen ist jeder Großzucht zum Feinere hinaus geworfen und alle Mähre umsonst. Künftig dürfen Sie eben abgekochten freisetzen keine Kartoffelschalen und noch viel weniger Roggenbrot geben, sondern gedämpfte Kartoffeln, Gerstenschrot und wenn irgend möglich Milch- oder Wolferückstände, ferner gleich von Anfang an Brodmans Futteralt.

Frage Nr. 432. Ein junges Fühn scheint Atmungsbeschwerden zu haben, beim es schlendert alle Minute den Kopf nach oben, perert den Schnabel auf und läßt einen heiseren Ton vernehmen. Es friß sonst und ist auch munter. Zunge und Hals sind nicht belegt. Was soll ich tun? Ist Absonderung nötig?  
M. B. in G.

Antwort: Das zeitweise Schließen des Schnabes und das Luftschneppen ist meistens die Folge von Würmern, die sich in der Luftröhre ansiedeln, schnell vernehmen und die Stenose des Patienten verursachen. Da die Würmer aber bei einer Unterdrückung der Nahrungshöhle wahrzunehmen sind, Sie aber solche nicht beobachtet haben, so kann wohl nur eine Entzündung der Luftröhre (Bronchitis) vorliegen. In jedem Falle ist die Unterdrückung des Tieres in einen warmen und trockenen Raum notwendig. Am festzustellen, ob Würmer in der Luftröhre sitzen, tauchen Sie die Schnabenspitze einer Feder in Terpentinöl, führen sie in die Stimmritze, brechen sie dort schnell um und ziehen sie heraus. Lassen Sie das frische Fühn heiße Dämpfe von Kamilletee einatmen. Die Zugabe heißer Kamille Dämpfe bewirken Sie auch, wenn Sie in einem luftdicht abgeschlossenen Stalle einen Eßlöfel Holztee auf einen heißen Ziegelstein träufeln. Nach 15 Minuten wird der Stall geöffnet.

Frage Nr. 433. 1. Wie verhält man Fühn bei Hundeb? 2. Mein Hund hat weiße, bide Würmer. Um sie zu entfernen, fährt er Schitten.  
W. M. in K.

Antwort: 1. Fühn verhält man einfach dadurch, daß man etwas graue Kalkmilch von drei zu drei Tagen an die Innenseite des Halsbandes streicht. 2. Die Würmer (es sind anscheinend Spulwürmer) werden vertreiben durch Kanala. Geben Sie dem Hunde innerlich einer halben Stunde 4 g von diesem Pulver mit Milch ein.

Frage Nr. 434. 1. Einem Wollschaf gehen weiße Maden ab, ungefähr 1 cm lang und 1 mm breit. Was ist dagegen zu tun? Sind die Maden auch für den Menschen, namentlich Kinder, gefährlich? 2. Ich habe ein zweijähriges Kammer geistlich. Die Leber war mit einer Art weißen Körnern von der Größe eines Quercorns bis Erbsengröße durchpflanzt. Woran war die Hasi erkrankt? Sind Fleisch und die Leber genießbar?  
Fr. K. in M.

Antwort: 1. Der Hund ist mit einem Wandwurm befallen, der vermutlich dadurch entstanden ist, daß das Tier eine Hime aus der Leber eines Kammerens verzehet hat. Für Menschen sind die Würmer ungefährlich. Sie müssen also zunächst den Bandwurm des Hundes abtreiben, indem Sie dem Tiere innerlich einer halben Stunde 4 g Kanala mit Milch eingeben. Die abgetragenen Schmarotzer sind tief zu vergarben. 2. Ihre Kammer sind die Würte von Finnen. Die gehen auf den Menschen nicht über, so daß das Fleisch (ausgenommen die Leber) der mit solchen Parasiten befallenen Kammeren unbedenklich verzehet werden kann. Sogen Sie dafür, daß mit Finnen befallene Teile geschlachteter Kammeren durch Verbrennen oder tiefes Vergarben unschädlich beseitigt werden.

Frage Nr. 435. Wie beseitigt man mit Erfolg Brenneisen?  
L. in K.

Antwort: Das Vertilgen der Kleinblättrigen Gartenwespenfliege geschieht am einfachsten durch Fäden und Netze. Etwas schwieriger ist das Vertilgen der großblättrigen Wespe. Diese gehört zu den ausdauerndsten Insekten, sie vermehrt sich nicht allein durch Samen, sondern auch durch Wurzelknäuel. Man achte darauf, daß beim Graben des Aders die Wurzeln dieses Insektes sorgfältig herausgenommen werden, und dann haben und immer wieder haben.

Frage Nr. 436. Habe Johannisbeeren nach der ersten Lagerung von zehn Wochen abgeräumt, nachdem ich das Faß lauter ausgefüllt, habe ich den Wein wieder in das alte Faß gebracht. Nun ist es nicht bis oben voll. Ist das ein Fehler, und was ist zu machen?  
A. S. in G. a. M.

Antwort: Wenn der verbleibende Restraum nicht allzu groß ist und Ihnen die Kosten nicht zu hoch sind, so wäre es das Beste, das Faß mit einem billigen Traubenwein, rot oder weiß, je nachdem die Farbe beliebt, nachzufüllen. Es genügt auch, wenn zum Nachfüllen halb Wein und halb Wasser genommen wird. Es wäre ja besser gewesen, das kleinere Faß zu füllen und den Rest auf Flaschen zu ziehen, dieses ist aber nicht gut zu ändern. Wenn der Wein recht süß lagert, schadet es nicht so viel, wenn das Faß für kurze Zeit nicht ganz spundvoll ist, aber ein Fehler ist es immerhin.



Alle Jahre wieder kommt das Christkind. So löst es uns Millionen froher Kinderherzen, die erwartungsvoll dem Tag der Bescherung entgegensehen. Eltern fällt es oft schwer, die meist sehr anspruchsvollen Wünsche ihrer Lieblinge zu befriedigen. Ihnen sei hiermit die Bekannte, uns als streng reell betannte Firma Jonaß & Co. in Berlin NS 488 bestens empfohlen. Der mit großer Sorgfalt zusammengestellte Prachtatlas vermag den weitgehendsten Anforderungen voll und ganz Rechnung zu tragen. Auf zirka 800 Seiten bietet er eine Übersicht über die mannigfaltigsten Artikel: Taschen- und Wanduhren, Geschenkt- und Büchsenartikel, photographische Apparate, Grammophone, Musikinstrumente, Schmucksachen aller Art, ja sogar Spielwaren. Welch riesigen Umsatz die Firma betätigt, beweist am besten der Umsatz, daß in einem Jahre weit über 25.000 Uhren verandt werden, und daß sich der treue Kundennamen auf über 30.000 Orte Deutschlands erstreckt. Sämtliche Waren werden gegen bequeme Teilzahlung bei kleinen monatlichen Raten geliefert. Der Prachtatlas wird jedem Leser unserer Zeitung auf Wunsch gratis und portofrei zugestellt. Wir empfehlen daher allen unsern Lesern, ungekürzt eine Postkarte zu schreiben, und sich den hochinteressanten Prachtatlas mit 4000 Abbildungen kommen zu lassen. Die genaue Adresse lautet: Jonaß & Co. Berlin NS 488. Belle-Alliance-Straße 3.

**Diese „TITANIA“ Königin der Milchschleudern steigert den Gewinn jeder Milchwirtschaft.**



Drucksachen und Anskünfte kostenlos — Probeabfertigung und Teilzahlung gestattet. — Alte und minderwertige Separatoren werden in Zahlung genommen.

Märkische Maschinenbauanstalt „Teutonia“, Frankfurt a.O. E. 118.

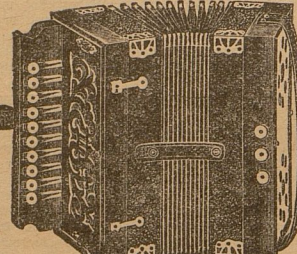
**M. Brockmann's ZWERG-MARKE**



Schweine, Kühe, Kaninchen, Geflügel etc. mäht man schneller mit Hilfe der „Zwerge-Markte“, weil sie durch ihre Nährkräfte und würgenden Bestandteile Verdauung und Fleischheit hebt, und jedes Futter verbessert. Liberal zu haben. Broschüre gratis durch M. Brockmann, Chem. Fabrik m. b. H., Leipzig-Grüßlich 22.

**Der echte Nählsalz-Futterkalk m. Drogen**

**50% Rabatt! Anstatt 11 Mk. nur 5 1/2 Mk.**



Bücher Harmonika, 10 Töne, 24stimmige Musik, Doppelbässe, Balg 12-faltig mit Feder-Zuhalter und Gesehensornern, Gehäuse mahagonifarbig poliert, alles genau mit Abbildung. Preis mit Selbstlernschule nur Mk. 5,50. Preisliste gratis. **Heinr. Suhr**, Rembrandt 59 G. Bf. Beste u. älteste Rembrandt-Harmonikafabrik.

**Opika Wollweber-Sofal-Gale**



und am billigsten kauft man direkt ab Fabrik! 1 Probe-Baumwolle netto 25 Pfund ff. Wollweber (6 Sorten gemischt) für 7 Mk. 50 Pf. inkl. a. Packung. 1 Probe-Baumwolle 25 Pfund ff. Solitete-Feilen (6 Stück in 20 Sorten) für 5 Mk. franko gegen Nachnahme. Unvergleichliche Rücknahme. Feinste Qualitäten. Billigste Fabrikpreise. Kaufe von Anfertigungen.

C. M. Schladitz & Co., Seidenfabrik u. Versandgeschäft, Brestin a. Gb.

**Extraktreiche und Likör-Essenzen wohlbekömmliche**

Für mindestens 12 Liter ausreichend. 1 Dutzend Flaschen sortiert Mk. 2,75 franko überallhin. **Chemische Werke E. Walther, Halle a.S., Mühweg 20.**

**Das Geheimnis**

alle Hautunreinigkeiten und Hautausschläge wie Akne, Finnen, Blüthen, Flecken, Hautröte, Pickeln, Pusteln etc. zu vertreiben, besteht in täglicher, Waschungen mit der echten **Stechenpferd-Feerschwefel-Seife**

v. Vergmann & Co., Halle a. S. 60 Pf. Überall zu hab.

**Pflaumen-Mus**

in neuen guten Gefäßen

br. ca. 10 Pfd. Emaille-Eimer . . . M. 2.—
„ „ 10 „ Emaille-Kochtopf . . . 2,20
„ „ 10 „ Emaille-Ringtopf . . . 2,30
„ „ 10 „ Em.-Kaffeekanne . . . 2,30
„ „ 10 „ Em.-Essentrieger . . . 2,30
„ „ 28 „ Emaille-Eimer . . . 4,85
„ „ 28 „ Emaille-Wanne . . . 5,80
„ „ 56 „ Emaille-Wanne . . . 10,25
„ „ 34 „ Em.-Küchenschüss . . . 6,75
„ „ 19 „ Em.-Schmortopf . . . 4,50
„ „ 34 „ Em.-Schmortopf . . . 6,75

**Wirklich guter Kunsthonig**

br. ca. 10 Pfd. Emaille-Eimer . . . M. 2,50
„ „ 10 „ Emaille-Kochtopf . . . 2,70
„ „ 10 „ Emaille-Ringtopf . . . 2,80
„ „ 10 „ Em.-Kaffeekanne . . . 2,80
„ „ 34 „ Emaille-Eimer . . . 7,80
netto 50 „ Holzkübel . . . 12,25

Versand ab Magdeburg unfr. geg. Nachnahme. **E. Henkelmann, Magdeburg 607.**

**Nerven Schwäche**

deren Ursachen und Beseitigung in gemeinverständlicher Darstellung. Preisgekröntes Werk in vielfach verarbeiteter, nach modernen Gesichtspunkten und Erfahrungen unangenehmer, häufige ärztlich brauchbarer, außerordentlich wirksamer und besser Wegweiser zur Beseitigung von Gehirn- und Rückenmarkserkrankung, örtlicher, auf einzelne Organe konzentrierter Nervenreizung, Folgen von übermäßiger Arbeit, Schlaflosigkeit und Ermüdung usw. für jeden Mann in das Leben dieses Buches nach sachkundlichen Urteilen von geradezu unerschöpfbarem Nutzen. Für Mk. 1,20 in Form eines zu bestellenden Dr. med. **Kammer's Radix, Genf 828 (Schweiz).**

**Atemnot der Pferde**

Drage, chron. Husten und Katarrh, Harnschmerzen, bellbar. Prospekt über neueste erfolgreichste Behandlung, auch von Fesselschläge, unentgeltlich durch die **Löwen-Apotheke, Dresden, Altmart. R.**

**Echten extrastarken Karmelitergeist**

Walthorus (vorzüglich wirkendes Massagemittel)

1 Liter Mk. 2,50, bei 30 Flaschen Mk. 6.— franko.

Karmelitergeist-Fabrik E. Walthor, Halle a. S., Mühweg 20.

**Bei Asthma, Husten, +**

Atemnot, Bronchitis, Katarrh, Verschleimung helfen stets **Wismatropfen** (Wiscotin) (potentestes, schnellst- wirksames, isotherme Nahrungsmittel) sofortige Besserung. Wiscotin ist nicht als Nahrungsmittel geeignet und empfohlen. Unschädlich. Preis v. fl. Mk. 3.— portofrei & Chem. Laborat. **Willy Lehmann, G. m. b. H., Berlin 119, W. 30, Neue Winterfeldstraße.**

**Rechte und Vegetarier**

1 Liter von 1 Mk. an. Preis list. grat. Gefäßgeschäft in Linienstraße 130 (Bad.).

**Eine gute Idee**

kann zu grossem Vermögen führen. Broschüre **„Wiemans sein Glück macht“** mit 800 Erfindungsaufgaben gegen Einsendung von 50 Pfg. franko. Anmeldung und vorzügliche Verwertung von Erfindungen im In- und Auslande. Gründung nationaler u. internationaler Gesellschaften. Auskunft kostenlos **A. Teichmann & Co., Leipzig Querstrasse Nr. 31.**

**Bettnässen**

Befreiung sofort. Alter u. Geschlecht ohnehin! Ausk. umsonst. Dr. med. **Hausmann & Co., Völsbu. a. (Bay.)**

**Intern. Auskunftsteil „Union“**

Berlin 21, Postbörse Str. 83 b. Spezial-Anst. a. 26. Mk. 12.— Abonnement 10 Wfr. „ 12,50 Außer Abonnement a. Et. „ 5.— Keine Anzeigen! Genüßgesellschaft. Aufträge, Ermittlungen etc. Ia. Brief

**Gegen Kröpf**

Wichtig! Dr. Kropf'sches Pulver, welches man mit garant. Erfolge bei allen Kröpfen, Kröpfen, Kröpfen an. Preis 2,00 Mk. Wirkung schon nach 5 Tagen. Zu haben: (114) **Hirschapotheke, Strassburg 97, El.** **Alle Apotheken Deutschlands.**

**Drachsecht**

1 Meter breit, best. bezimmt, 1 St. 0,85 Mk. 10 St. 8,50 Mk. 50 Meter 42,50 Mk. 5,40 Meter 45,90 Mk.

Qualifizierte Preisliste kostenlos, auch über eigene Bestellungen v. 6 Mk. an. **Hermann Hüls, Bielefeld, Drachsecht- und Trachtenfabrik.**

**Geld** verborgt Privatier an reelle, sichere Leute ohne Bürgen, zu 5% auf 5 Jahre, kleine Ratezahlung. **A. Müller, Berlin SW 61, Teltower Str. 16.**

**Verzinkte Drahtgeflechte, Drahtzäune**

**Hugo Wolff & Paul Friedrich,** Friedrichsbagen bei Berlin. Preisliste gratis und franko.



**Meinel & Herold**

Harmonikafabrik u. Musikinstrumenten-Versand **Klingenthal (Sachs.) Nr. 110** vers. direkt an jedermann Harmonika, Zither von M. 8.50, Saitar v. M. 3.50, Geigen v. M. 4.— an. Mundharmonica, Bandolone, Gitarren etc. **Preisliste gratis**

**Geld** verborgt 4—6% an alle Geldsuchende bis 5 Jahre bei reeller, diskreter u. sofortiger Auszahlung. Besondere Bedingungen kostenlos. Viele Dank-schreiben. **W. Lützwow, Berlin 542, Dönnwitzstr. 32.**

**Mit Freuden**

kann ich Ihnen mitteilen, daß ich durch **Rino-Salbe** von einem hartnäckigen, chronischen Flechtenleiden befreit bin. Seit 10 Jahren waren meine Finger damit befallen, und schon nach kurzem Gebrauch der Rino-Salbe sind sie völlig geheilt. Ich sage Ihnen tausend Dank.

**P. H.**

Diese Rino-Salbe wird mit Erfolg gegen Beulenleiden, Flechten und Hautleiden angewandt und ist in Dosen a. Mk. 1,15 und Mk. 2,25 in den Apotheken vorrätig; aber nur echt in Originalpackung weissgrün-rot und Firma **Schubert & Co., Weinbühla-Dresden.** Fälschungen weisen man zurück.

**Rotwein zu 80 Pfg.**

Sehr wohlbehalten. Rotwein zu 80 Pfg. mit Flasche in 10 u. 15 Liter an, oder 85 Pfg. pro Liter im Maß von 25 Lit. an. **Nr. 1000** 30 Pfg. in Freimart. Bitte frei. (143) **Carl Th. Oehmgen, Coblenz 116, 173.**

**Extra-Pre-se i Private!**

Für nur 2,50 Mk. vers. ich ein, gutgehendes Wecker mit nachleuchtender Zifferbl. Nur 8,30 Mk. kostet eine echt silb. Zyl.-Rem.-Uhr. 6 Rubis, mit doppelt Gold. Dieselbe 24 u. 10 Rubis, nur 10 Mk. 2-jährig. schriftl. Gar. Reichl. Pracht-Katalog grat. u. r. Wiederverkauf. kügl. verl. meins. Engros-Katal. **Hugo Pinus, Hannover 37.**