



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 30.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1914.

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

Die Quappe (Lota vulgaris).

Von Fischereidirektor a. D. Heyking.
(Mit Abbildung).

Die Quappe wird auch Trüsche, Kuppe, Kalquappe, Kalputte, Quaal, Trüsche, Treusche, Treische, Fraische, Dreische, Driische, Kufurken, Kufolgen und Kufoll genannt. Der Engländer nennt sie Bont, in anderen Gegenden auch Burbot, der Russe Kalim. Also genug Namen für denselben Begriff. Sie ist der einzige Vertreter der Schellfische, der im Süßwasser vorkommt. Kein anderer Fisch in Europa ist über ein so großes Gebiet verbreitet als die Quappe. Noch in 2000 m über Meereshöhe kommt sie vor, also fast so hoch wie die Forelle. Gleichzeitig aber lebt und gedeiht sie auch im Tiefland. In den Mündungsgebieten unserer großen Flüsse wird sie in Mengen zur Laichzeit gefangen. Im Nordostgebiet Sibiriens, in den Süßwassern Kamtschatkas und in den Gewässern der asiatischen Festländer am Ochotskischen Meere kommt die Quappe so häufig vor, daß sie dort als Volksnahrung stellenweise noch größere Bedeutung besitzt als der Lachs. In jedem Süßwasserflußlands lebt sie. In Finnland und Litauen wird sie viel gefangen. In Deutschland, Galizien, Oesterreich-Ungarn, der Schweiz (sogar in den Alpenseen), in Frankreich, Italien, Spanien, England, Skandinavien und einem Teile Nordamerikas ist sie zu Hause. In der Ostsee ist die Quappe nicht selten; in der westlichen Ostsee jedoch nicht so häufig als in der östlichen.

Man sollte nicht glauben, daß ein Fisch, welcher diese Verbreitung hat, so wenig bekannt ist. Nur eine verhältnismäßig kleine Gemeinde kennt und ißt z. B. in Berlin die Quappe. Im Lande ist sie nur an ihren Fangplätzen bekannt und wird dort, weil sie in einzelnen Monaten (zur Laichzeit) in Massen erscheint, wenig geschätzt. Das ist aber mit jedem Nahrungsmittel der Fall, welches uns im Uebermaß geboten wird.

Die Laichzeit der Quappe ist nicht nur zeitlich sondern auch räumlich verschieden. Im vorigen Winter begann sie in der Elbe schon im November, in anderen Jahren erst viel später. In Ostpreußen laicht die Quappen um Weihnachten. Deßhalb der Elbe fällt die Laichzeit zwischen Weihnachten und Neujahr, in den sogenannten „zwölften“, die von den Alten heilig gehaltene Zeit.

Der alte Gessner erzählt uns von der Quappe: „Sie haben ein weißes und gesundes Fleisch. Ihre Leber ist eine edle Speis, welche von den vornehmsten Leuten hochgehalten wird, und soll solche vor dem Christtag, d. i. vor dem Leich besser als nach dem Leich sein“. Gessner vermutet also die Laichzeit der Quappe nach Weihnachten.

Die mittelalterliche Medizin kennt eine Menge Mitteln und Mittel, die aus dem Fleisch und der Leber hergestellt wurden. Gessner

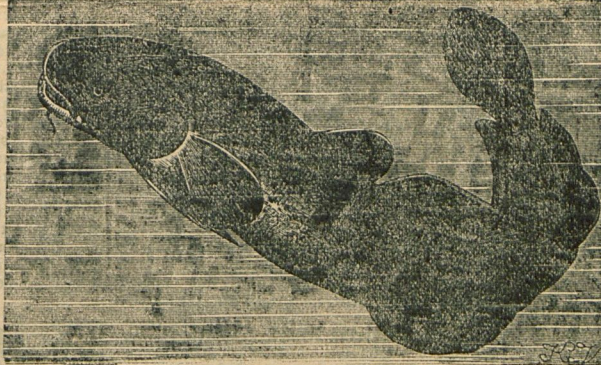
erfolgt, wird man Genauer darüber so leicht auch wohl nicht erfahren.

Auch in den Hauptgebieten der Quappe, in Ostpreußen, Litauen und Finnland, weiß man nichts vom Laicht der Quappen. Elbfischer, die ich darum befragte, wußten nicht genau darüber zu berichten.

Daß die Quappe zur Laiche flussaufwärts und abwärts wandert, ist wohl nur im geringen Umfang zutreffend.

Daß z. B. die Quappe der obersten Elbe, im Elbebach oder in den Elbehäfen, etwa 1400 m über dem Meere (dort kommt die Quappe reichlich vor), zum Laichgeschäft in die Unterelbe (Gegend von Hader, Dömitz, Weizenburg) auswandert, halte ich deshalb für ausgeschlossen, weil in der Oberelbe (d. h. im Quellgebiet) zu jeder Jahreszeit Quappen gefangen werden.

Vermutlich wandert die Quappe nur so weit, bis sie ein ihr zugewandtes Laichfeld findet. Zeitschrift, daß die Laichplätze an stillen Stellen mit Moosgrund zu suchen sind. Die erste Nahrung der Quappe besteht aus den mikroskopisch kleinen Tieren des Wassers, später greift sie alles an, was sie überwinden kann. Dr. Dröschler berichtet: eine 30,5 cm



Die Quappe oder Trüsche (Lota vulgaris).

beschreibt die Bereitung eines vorzüglichen Fettes (Lebertran) aus der Leber. Den Wörtern des frühesten Mittelalters war die Wirkung dieses Fettes (Lebertran) nicht unbekannt, auch schätzten sie den Genuß der Leber, gebraten und in verschiedenen Formen. Quappenrogen soll purgierend wirken (auch nach Beneles Buch „Fische, Fischerei und Fischzucht“ in Ostpreußen“). Ist die Quappe im Wasser gestorben (z. B. auf dem Transport in Fässern) und wird danach noch lange aufbewahrt, so beginnt eine Zersetzung in der Bauchhöhle, und zwar bei den Laichprodukten zuerst. Fische mit einem sogenannten Stich ins Faulle, also im Anfangsstadium der Zersetzung (sie brauchen deshalb nicht gleich für den menschlichen Genuß ungeeignet zu sein), wirken immer purgierend. In Ostpreußen wurden die Massenfänge der Quappen wochenlang im Lande umhergeführt und ausgehöfert, wodurch sie natürlich nicht besser wurden.

Wie der Laicht der Quappe vor sich geht, ist noch nicht genügend erforscht; da er im Dunkel stürmischer Nächte, meistens unter Eis,

hatte am 6. März 1907 18 Pflögen von 5,5 bis 7 cm Länge und 3 Moderkieschen (*Leucas pius delincatus*) im Magen, der davon prall gefüllt war. Diese Quappe hatte um diese Zeit noch nicht gelaicht. Eine andere 50 cm lange Quappe hatte 4 Pflögen von 9 bis 13 cm bei sich. Der Appetit des Fisches ist also ein riesiger. Auch Unken fand ich im Magen der Quappe. Das ist ein Zeichen, daß sie auch im Schlamm der Gewässer wohnt. Fraglos ist sie auch Kannibale, sonst wäre ihre Vermehrung wesentlich größer. Das Weibchen legt über eine Million Eier. Schon diese sind vor dem Appetit des Vaters nicht sicher. Gleich dem Wels (dem sie überhaupt in vielen, sogar im Neujahr ähnlich) raubt sie mit Vorliebe den Laich anderer Fische. Aus diesem Grunde bildet sie eine direkte Gefahr für Forellensäche und für Seen mit Edel-fischen.

Der Fang der Quappe zur Laichzeit ist ziemlich einfach. Sowohl mit dem Zuggarn als auch mit Reusen und mit Säden (Flügelreusen) wird er bewerkstelligt, und nicht allzu-selten mit großem Erfolge.

Sehr leicht geht die Quappe an die Angel; als beste Köder dienen Stinte, Gründlinge, Schlammpeitzger, Ukelei, Frösche. Der Köder muß aber durch richtige Beschwerung am Grunde schwimmend gehalten werden.

In Seen werden die meisten Quappen unter Eis gefangen. Der Fischer kennt schon seine Quappenzüge, die er gern in der Weihnachtswoche wiederholt, da sie dann immer lohnen. Die Letzten angelte die Quappen unter Eis mit Puppen, ähnlich wie wir den Hecht, an selbstgedrehter Angelschnur aus Haut mit Haken aus knorrigem Wacholderholz; die Leine wird, um sie am Grunde festzuhalten, beschwert und der Köder 10 bis 15 cm oberhalb des Grundes am Haken festgemacht.

Wer Blei und Quappen angeln will, muß dazu die dunkelsten, stürmischen, kalten Nächte wählen, denn in diesen ist die Quappe mobiler als in anderen.

Sehr interessant ist das Quappenstechen in Forellnbächen. Dazu gehören zwei Personen; die erste hebt langsam im Bach den Stein, danach steht die Quappe noch einen Augenblick; in diesem Moment ist der Fisch zu speeren. Am sichersten ist der Stoß unmittelbar vor dem Maule, da der Fisch wie aus der Pistole davonschießt; andere Stiche fahren gewöhnlich hinter der Schwanzflosse in den Sand.

Der Quappenfisch außerhalb der Laichzeit mit Nachtschnurern lohnt wenig. Schnüre soll man am Ufer im Geleite stellen, da der Fisch nachts gern das Geleite abwandert. In Reusen geht die Quappe zur Sommerzeit sehr ungern.

Die Größe der Quappe richtet sich nach der ihr zu Gebote stehenden Nahrung. In hochgelegenen, armen Forellnbächen werden sie kaum 1/2 Pfd. schwer; selbst in Tiefenbächen sah ich nicht schwerere als ein- bis zweipfündige. In der Unterebbe aber erreichen sie ein Gewicht von 6 bis 7 Pfd. und mehr.

Der wirtschaftliche Nutzen der Quappe steht nicht im Einklang mit dem Schaden, den sie anrichtet. In Preußen genießt die Quappe in den öffentlichen Gewässern die gesetzliche Schonzeit und gelten dort 20 cm als Mindestmaß.

Der Geschmack des Quappenfleisches ist je nach ihrem Fangort sehr verschieden. Solches von Fischen aus Bergbächen ist sehr schmackhaft, mooriges Wasser macht es muffig, durch Spülen in Leitungswasser oder Brunnenwasser verliert sich aber der unangenehme Geschmack. Als Delikatess gilt der Rogen und die Leber (letztere namentlich von Bachfischen). Ein Pfund geräucherter Quappenvrogen kostet an der Elbe (Hapader, Dömitz usw.) 5 Mk.

Das Rezept, Quappenvrogen zu räuchern, ist folgendes. Der Fisch wird vorsichtig geöffnet und der Bauchhöhle der Rogen entnommen, 24 Stunden in gutem Salz (möglichst Lüneburger) gepökelt, dann in der Rogenhaut 10 bis 14 Tage in kaltem Rauch gehängt, bis er sich in Scheiben schneiden läßt. Man reicht diesen geräucherten Rogen auf buttergestrichenen gerösteten Semmelscheiben. Die Leber wird entweder blau, mit Kaviaruntere gegeben, oder in Butter gebaden.

Die Quappe selbst kann man mit einer Speckuntere, auch in Bier mit Karpfen gemischt, schließlich auch in Scheiben geschnitten in Olivenöl oder Butter gebaden genießen.

Wenn die Quappe nach unserer Meinung ein großes Sündenregister hat, also ihr Nutzen — nach unserer Ansicht — ihren Schaden nicht deckt, so haben wir damit noch kein Recht erworben, sie systematisch auszurotten. Wir sind viel zu große Stümper in der Kenntnis unserer Fische und der Natur und wissen nicht, welche guten Zwecke dieser, fast möchte ich sagen, geheimnisvolle Fische, überhaupt zu erfüllen hat.

Kleinere Mitteilungen.

Salz für Pferde. Das Salz darf den Pferden nur in mäßigen Gaben, am besten in

Form von Salzkekrollen verabreicht werden, da alsdann die Tiere nicht mehr aufnehmen, als ihr Organismus verlangt. Das Salz erregt den Appetit, befördert das allgemeine Wohlbefinden, macht glänzendes, glattes Haar und verhindert durch die günstige Regelung der Verdauung die Entstehung von Koliken. Ferner wird auch reizloses, ebenso auch in geringem Grade verdorbenes oder befallenes Futter, welches man etwa zu verfüttern gezwungen ist, durch eine angemessene Beigabe von Salz schmackhafter und der Gesundheit dienlicher gemacht.

Welche Anforderungen sind an den Zuchstier zu stellen? Der Zuchstier soll durch seinen Körperbau ansprechen und namentlich keine Fehler haben, welche man bei dem betreffenden Viehschlag tadelt, da sich diese bei den Nachkommen noch verhärtigen würden. Solche Fehler sind: Bugleere, Senkrücken, stark gewölbter Rücken, enge Brust, flache Rippen, Hängebauch usw. Auf die Abstammung eines Zuchstieres von einer bewährten Milchkuh ist ebenfalls zu achten, falls es sich um die Zucht guter Milchkuhe handelt. Junge Stiere dürfen nur sehr mäßig gebraucht werden, und zwar frühestens in einem Alter von 1 1/2 bis 1 3/4 Jahren. Ist die Zahl der Kühe, welche einem Stiere zugeteilt werden, zu groß, so bleiben viele von den Kühen nicht trüchtig. Zweijährigen Stieren sollte man nicht mehr als 40 bis 50, und erst den dreijährigen Stieren die volle Zahl von 60 bis 70 Kühen zuteilen.

Das Rupfen der Gänse. Die Geflügeltiere wechseln ihr Federkleid zu bestimmten Zeiten und man merkt es an dem mit Federn besäten Hof, daß die Zeit des Wechselprozesses eingetreten ist. Da die Federn des Wassergeflügels sehr begehrte sind, läßt man es nicht bis zum Ausfall der Federn kommen, sondern man rupft die reifen, d. h. die lose sitzenden Federn aus. Werden wirklich nur diese Federn genommen, welche die Tiere bei dem Federwechsel doch verlieren würden, so ist gegen das Rupfen nichts einzuwenden. Der Ertrag ist dann aber so gering, daß er durchaus nicht im Verhältnis zu dem Verbrauch von Kraftfutter steht, welches die Tiere nötig haben, um die ausgerupften Federn zu ersetzen. Es geben darüber jedesmal vier Wochen hin; es hält überhaupt sehr schwer, durch Rupfen ausgemergelte Gänse recht reichlich zu füttern und Fett zu bringen. Beim Rupfen darf man auf keinen Fall mit einem Male den ganzen Körper der Gans von den Federn entblößen und auch nicht die Stützfedern der Oberextremitäten und schleppen würden. Der Federwechsel geht bei der Gans, wie bei anderem Geflügel, erst nach und nach vor sich. Werden nun alle Federn auf einmal entfernt, dann kommen auch solche dran, die noch nicht zum Rupfen reif sind, und in solchem Falle artet das Rupfen zur Tierquälerei aus.

Aber Faskbeine bei den Hühnern. Unter den bei den Hühnern auftretenden Krankheiten sind die Faskbeine oder die Fußkränke nicht gerade selten. Die Erkrankung wird durch die Fußkränkenmilben hervorgerufen, die unter der Schuppenhaut der Beine sich aufhalten, hier sich vermehren und zur Entstehung des faskartigen Überzugs an den Beinen Veranlassung geben. Da die Milben, die in ihrer Entwicklung und Lebensweise eine gewisse Ähnlichkeit mit der Krätze des Menschen haben, auf den Tiere scharf wirken, wird der Organismus derselben stark geschwächt. Meist werden ältere Hühner befallen, die in der Vegetativität an sich sehr nachlassen. Will man die von der Fußkränke befallenen Hühner nicht abschlagen — was meistens das Richtige sein dürfte — so muß man die Milben zu töten suchen, indem man die Beine der Hühner mit grüner Seife abwäscht. Um ein weiteres Umsichgreifen der Krankheit zu verhüten, ist eine gründliche Desinfektion des Hühnerstalles mit Kalkmilch am Platze. Auch die Sitzstangen müssen öfter gewaschen und gekalkt werden. Auch gebe man den Tieren Gelegenheit zu einem Sandbad. Durch Neulichtigkeit läßt sich die Krankheit am ersten bekämpfen. Werden diese Maßnahmen nicht beachtet, so pflügt die Krankheit immer von neuem aufzutreten, da die nicht abgetötenen Milben sich stets neue Wirte, auf denen sie scharf wirken können, aussuchen. Vley-Delitzsch.

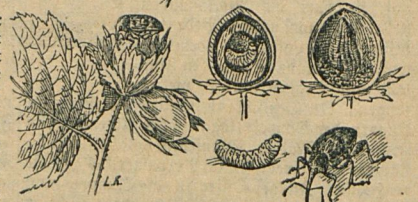
Pfefferlinge mit Tomaten. 1 Kartoffel kocht man, schlägt sie durch ein Sieb, vermischt sie mit Salz, drei Eigelb, einem Stück Butter

und etwas Milch, zieht den Schnee der Eier darunter, und gibt die Masse in eine Porzellanform. Dann macht man in der Mitte eine Vertiefung, indem man etwas Kartoffelmehl herausnimmt und beiseite stellt. Unterdessen hat man Tomaten in Butter mit etwas Salz, Zwiebel und Pfeffer gargeschmort und durch ein Sieb getrieben; ebenfalls hat man 2 l frische Pfefferlinge, sauber gewaschen und gewaschen, in Butter mit etwas Sahne, Salz und Pfeffer gar werden lassen. Nun schmeißt man einen Kochlöffel voll Mehl in Butter, füllt mit Bouillon auf, daß eine dicke gebundene Sauce entsteht, gibt in diese das Tomatenmehl und die Pfefferlinge, schmeißt beides mit einem Suppenteller voll gewürfeltem Schinken oder Bratenrest gut durch, gibt Petersilie daran und füllt das Ganze über das Kartoffelmehl in der Schüssel, gibt die beiseite gestellten Muskatnüsse darüber, belegt sie mit Butterfladen, Reibbrot und Parmesan und hält eine Schaufel mit glühenden Kohlen darüber, um das Gericht von oben zu bräunen. M. W.

Seidelbeerpeste mit Käsequark. Frische Heidelbeeren streicht man durch ein Sieb, läßt sie und mischt die Flüssigkeit aus. Auf 1 Liter durchgerührte Heidelbeeren nimmt man 10 Blätter weiße Gelatine, löst sie in etwas heißem Wasser auf und rührt sie unter die rohe Fruchtmasse, die man in eine Glasschüssel gießt. Nun verührt man frischgewonnenen, nicht zu sauren Käsequark (Weichkäse) mit süßer Sahne und zwei zu kleinem Schnee geschlagenen Eiern, schmeißt mit Zucker und Vanille ab und füllt die Masse über das fast erstarrte Heidelbeergelee. M. W.

Ackerse Kompost auf einfache Art. Jede Sorte Obst kann man auf folgende, ganz einfache Weise als Kompost konservieren. Für 1 Pfund eben gereinigtes, festes Obst wird sorgfältig gewaschen und ablaufen gelassen. In einem gut gereinigten Kessel kommt ein Pfund Zucker, den man gut läutert. Dahinein gibt man 4 g Salzsäure, rührt gut um und gibt dann die Frucht hinein. Man läßt das Ganze zwei bis drei tüchtige Wall aufkochen und die Geschichte ist fertig. Das Kompost wird heiß in den Topf gefüllt und sofort mit Pergament zugedebnet, das man nur auf der Außenseite befeuchtet hat. Man nimmt am besten einen neuen Topf, reinigt ihn gründlich und schwebelt ihn. Zum Einfüllen sollte man nur einen silbernen Kessel benutzen, den man eben mal mit aufkochen läßt. Ebenso verfähre man, wenn man Kompost aus dem Topfe halt und binde sofort wieder zu. Mit Johannisbeeren kann man anfangen einzufüllen und so fort den ganzen Sommer alle Obstsorten. Es ist auch ganz unerle, ob dasselbe aufgeteilt ist oder nicht. Überreifes Obst muß etwas länger kochen. M. P.-D.

Der Haselnußkräfer (Balanus nucum). Nicht allein unsere Obstbäume, sondern auch die namentlich bei unserer Jugend beliebten Haselnüsse



Haselnußkräfer (Balanus nucum) mit Larve und verfestigter Haselnuß.

haben ihre Schädlinge. Der Stödenfried, durch den in manchen Jahren die Haselnüsse, sehr geschädigt wird, ist die Larve des Haselnußkräfers oder Haselnußbohrers. Er gehört, wie der Name schon andeutet, zu den Käseflüglern. Der Käfer ist etwa 6-7 mm groß und zeichnet sich besonders durch seinen Rüffel aus, welcher sehr dünn, gebogen und fast so lang wie der Körper ist. Im August können wir die Käfer entlich auf den Blättern der Haselnußsträucher herumlaufen sehen. Bei der geringsten Berührung der Zweige lassen sie sich aber auf die Erde fallen und stellen sich tot. Das Weibchen bohrt in die grünen und unreifen Nüsse ein Loch und legt ein Ei in dasselbe. Die sich bald entwickelnden Larven leben in und von den Kernen der unreifen Nüsse, und im Oktober durchbohrt sie die inzwischen hart gewordene Nusschale, um tief in der Erde zu überwintern. Im kommenden Frühjahr verpuppen sie sich, und im Juni entsteht aus den

Nervenschmerzen und Kopfschmerzen.
Sofortige Erleichterung durch ein großartiges Mittel.

Über Gesundheitspflege: In der Hoffnung, daß einige arme Leidende hieraus einen Nutzen für sich ziehen können, gebe ich öffentlich das Mittel bekannt, welches mich von meinen schmerzhaften Glieder- und Kopfschmerzen und meinem unerträglichen Kopfschmerz heilte. Es sind Kephaldol-Tabletten, welche in jeder Apotheke erhältlich sind. Man nimmt am besten zwei Tabletten auf einmal, wodurch augenblickliche Erleichterung eintritt. Eine weitere Tablette stündlich genommen, führt baldige vollkommene Genesung herbei.

Es war für mich eine große Überraschung, Heilung auf so einfache Art und Weise zu finden. Soviel ich weiß, kommt das Mittel ursprünglich von einem berühmten Neuenarkt. Einige meiner Freunde, welche an Gelenks- und Rheumatismus und Influenza litten, sagten mir, daß es ihnen ebenso gut geholfen hätte und daß sie nicht mehr ohne dieses Präparat sein möchten. Ich gebe Ihnen die Versicherung, daß es solche Schmerzen in jedem Falle beseitigt. Es hat mich bisher nie im Stich gelassen.

Steckenpferd- Seife

die beste Milchnachmilchseife für zarte weiße Haut

Aus zwei Briefen. „Ich habe Deinen Abschiedsbrief erhalten. Du konntest, Marie, Du konntest? Kein Wort mehr davon, es ist vorbei! Aber ich bin ein gebrochener Mann, ich werde nur noch der Erinnerung an ein allzu kurzes Glück leben. Auch schide ich Dir dies hier als Andenken; es sind Aufnahmen von gemeinsam durchstreiften Waldwegen, herrlichen Ausblicken, die wir zusammen genossen, unseren Lieblingsplätzen, auch der Lindenrotte, wo bereits das bedeutungsvolle Wort gebrochen. Da ich die Bilder habe, wird mein Leben nie ganz arm werden können. Wehe wohl! Vergiß Deinen unglücklichen Alfred.“

„Heißgeliebter! Verzeih, verzeih! Ich war rasend, von Sinnen, Laune, Ueberhebung, der Ärger über den gestrigen Streit. Seit ich die Bilder gesehen, die mit tausend Jungen von unseren holden Gelehrten, unseren süßen Hoffnungen reden, komme ich um vor Sehnsucht nach Dir. Komm, mein Geliebter, komm. Wie danke ich der berühmten Firma Jonaß & Co., die mir durch ihre billigen Preise und die Ratengzahlung, ein wahrer Segen für uns arme Schüler, ermöglicht hat, Dir von meinem Gehalt den Apparat zu kaufen. In über dreißigtausend Orten Deutschlands ist sie eingeführt, und zwar so gut, daß in einem einzigen Monat nachweislich 24.199 alte Kunden nachbestellt haben. Und doch möchte ich in alle Welt hinaus schreiben: laßt euch gratis den Prachtatlas folgen von Jonaß & Co., G. m. b. H., Berlin N. S. 483, Belle-Alliance-Straße 3.“

Jeder Vogel hat verschiedene Federn, so auch der Strauß. Kaufen Sie deshalb nur „Edelstraussfedern“.

Solche Kosten:
40 cm lang, 20 cm breit, nur 10 M.
50 „ „ „ „ „ 15 „
60 „ „ „ „ „ 25 „
Schmale Federn 40-50 cm lang 1, 2, 3 M.
Alle Federn schwarz, weiss und farbig,
fertig zum Aufnähen.
zu haben bei
Hesse, Dresden, Schnefelstr. 10/12.
Zurückgesetzte Blumen 1 Karton voll nur 3 M.



Lungen-Tee (Nur echt mit Adler-Mark) nach ärztl. Verordnung, dient vor allem, den Appetit rege zu erb., zur Beförd. des Schleimaustrittes, zur Ausheilung der Bronchien. Der sehr lästige Husten u. d. schwächenden Nachtschweiß werden sehr bald nachlassen. — Doppelpaket 2 M. Bitte genaue Adresse. Adler-Apotheke, München D 37, Sendlingerstrasse 13.

Hals- und Lungenleidenden
teile ich aus Dankbarkeit durchaus unentgeltlich (nur gegen Einsendung des Briefpostens) mit, wie ich durch ein ebenso einfaches wie billiges und dabei doch so überaus erfolgreiches Verfahren von meinem langwierigen Leiden (altem, starkem Asthma, Husten, Auswurf, Nachtschweiß, Abmagerung usw.) befreit wurde.
Leop. Dick, Grosskönigsdorf 372, Rheinland.

Kaufen Sie Fliegenfänger
nur direkt vom Fabrikanten, da haben Sie Gewähr für erstklassige, stets frische Ware. Fangfläche doppelt, 1 m lang, 4 1/2 cm breit, mit allerbesten frischer Belegung. Garantie für jedes Stück.
100 Stk. Mk. 2,50, bei 300 franko Nachn., grüss. Posten billiger. Aushängvorrichtung wie Abb. lege genigend gratis bei. Herr Hüttler, Sonthofen, schreibt: Die gesandten Fliegenfänger sind tadellos u. übertreffen alle anderen etc. (122)
Bestelle viele Tausende ähnliche Ausrüstungsgegenstände.
Bayerische Fliegenfängerfabr. Wartenfels 162.
Einzige Fliegenfängerfabrik Bayerns mit direktem Versand an Private.

Milchzentrifugen in 14 Größen von 60,— Mark an.

Pan, der Sieger

bei jeder Probe, bei jedem Vergleich!
Der weltberühmte
Pan-N-Generator
gibt den höchsten Butterertrag bei geringstem Arbeitsaufwand.
Leichtester Gang von allen Systemen.
Kein Halslager, kein Spurlager, keine Kellen.
Kein Schneckenrad, daher unverwundlich.
Garantie: 5 bis 15 Jahre.
Auf Wunsch Probeflieferung.
Teilzahlung ohne Aufschlag.
Preisliste 1914 und kulanter Zahlungsbedingungen kostenfrei.

Neueste Bauart.

Pan-Generator-Gesellschaft, Siffl 59.

Bitte Zentrifug. m. in Stellung genommen.

Man verlange
gratis und franko (SR)
die Broschüren
**„Gesundes Vieh“
und „Medol“**
in Apotheken und Drogerien oder
direkt von
William Pearson, Hamburg II.

100 Mk. die Woche
u. mehr wird verdient durch Verkauf unserer
Räder. Probest. mit Garantie schon von 28 M., mit
Benzin 35, 30, 18 u. 12-Spedal-
maschinen. Preisliste gratis.
Fahrad - Großbetrieb
Charlottenbg. 1, Nr. 71.

Drähgeflecht
1 Meter breit,
best. verzinkt,
50 Meter kosten
4.50 Mark.

Kartoffelförbe
„Fortschritt“ a. ver-
stärktem Stahlrohr
gerichtet, bester u.
billig. als Weiben-
förbe. Preis 30 Pf.
1 St. 0.85 Mk.
5 „ 0.90 „
10 „ 0.75 „

Stühle
Stühle
1. Erwahl. m.
dopp. Spinal-
federnboden,
St. 7.60 Mk.

Kühle Limonade,
äusserst erfrischend u. durststillend, von hervor-
ragend delikatem Geschmack u. feinem Frucht-
aroma, bereitet man nach meinem Verfahren durch
einfachste Selbstbereitung. Selbstkosten ca. 2 Pf.
pro Flasche. Verlangen Sie Probe für
2 Flaschen gratis gegen Portovergütung
von 10 Pf. in Marken.
**Max Noa, Königl. Span. und Griech. Hoflieferant,
Berlin-Niederschönhausen 333 e.**

Sommersprossen
entferntur-Crème
Any in wenigen
Tagen garantiert!
Machen Sie einen
letzten Versuch:
es wird Sie nicht
reuen! Frko. M. 2,70
(Nachn. 2,95).
Gold. Medaille London, Berlin, Paris,
1882 notariell beglaubigte Dankschr.
besitz hierfür nur d. Apotheke z.
eisenorn Mann, Strassburg 94, Els.
Fliegenfänger.
Rollenform, 1 m lang, 45 mm
breit. Garantie für jedes Stück.
100 Stück Mk. 3.— und Porto, von
250 Stück an franko geg. Nachnahme.
Ghm. Fabrik Reibel, Berlin N 374231.

**Wasche mit
Henkel's
Bleich-Soda.**

Ohrenausfüllen
Ohrenschmerz, Schwerhörigkeit,
nicht angebrochene Taubheit be-
seitigt in kurzer Zeit (SR)
Gehöröl
Marke St. Vagariud.
Preis 4.250 — Doppelflasche 4.4.—
Verband: Stadtapotheke,
Bismarckstr. a. Alm 31 (Oberh.).

Eine Uhr als Reklame.
Wer eine Uhr
umsonst
haben will, eine
elegante Prä-
siansuhr für
Herren oder
Damen nach Wahl,
schreibe sofort an:
**Uhrenhaus
Fr. Schmidt,
Prag-Weinberg.**
Geld sofort bar an jeder-
mann bei kl. Raten-
rückzahlung bis 5 Jahre. Reell,
diskret und schnell. W. Lütow,
Berlin 170, Dönnowitzstrasse 52.
Kostenl. Ausk. Viele Dankschr.

Die Milchwirtschaft gewinnbringend

zu gestalten, sollte sich jeder Milchviehbesitzer angelegen sein lassen. Über die Erzielung der höchsten Gewinne gibt die Märkische Maschinenbau-Anstalt „Teutonia“, Frankfurt a. Oder E. 118, oder deren Vertreter gern allen denen kostenlose Auskunft, welche noch ohne „Titania“-Zentrifuge, die „Königin der Milchschleudern“, sind.

Für die Redaktion: Edo von Brandmann, für die Inserate: Joh. Neumann, Druck: J. Neumann, sämtlich in Neudamm. — Verlag von Richard Arnold, Hamburg (Deu. Halle).