



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 23.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1915.

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

Die Plöze (Leuciscus rutilus).

Von Fischereidirektor Dreyfing. (Mit Abbildung.)

Die Plöze kommt in ganz Mittel- und Nordeuropa bis nach Lappland hin vor. Sie ist unser verbreitetster Fisch, der in fast allen Gewässern, selbst den kleinsten, leben kann, vorausgesetzt, daß deren Wasser das ganze Jahr nicht unter 20 bis 30 cm tief und nicht unrein ist. Ganz flache und unreine Gewässer liebt die Plöze nicht.

Die Plöze nährt sich in der Hauptsache von Pflanzen, nach Nitsche auch von der Ufer- und Bodensauna, und nimmt im tieferen Wasser auch Plankton und Luftnahrung.

Sutia bezeichnet in seinem Buche: „Die Ernährung des Karpfens und seiner Leichgenossen“ (Stettin 1888 S. 227) die Plöze als vorwiegenden Pflanzenfresser — als Grünweidefisch. Sutia sagt: „Wenn wir die Plöze zur Zeit der Weide öffnen, so finden wir in der Verdauungsröhre nur das Flechtwerk grüner Pflanzenteile. Ich untersuchte eine bedeutende Anzahl dieser Fische, aber nie fand ich in der Nahrungsmasse die Sauna vertreten. Ohne jede animalische Beimischung lagern hier zunächst die Blattteile der Glycoeria (Schilf) zusammengerollt. Dem lockeren jungen Graswuchs gibt der Fisch den Vorzug. Irgend welches Zerlauten findet nicht statt.“

Durch diese pflanzliche Ernährung würde die Plöze von größter Wichtigkeit für unsere Gewässer sein, da sie sich alsdann von Stoffen ernähren würde, die für andere Nutzfische, die bekanntlich sämtlich Kleintierfresser oder Kerbfische sind, nicht in Betracht kommen. Man hat deshalb die Plöze sehr häufig als Nebenfisch für andere Nutzfische warm empfohlen, da durch sie die Produktionskraft der Gewässer vollständigere ausgenutzt würde.

Neuere Forscher machen jedoch über die Nahrung der Plöze abweichende Angaben. Schlemenz meint, die Nahrung der Plöze variere je nach der Jahreszeit. Das wird wohl das richtige sein, denn Sutia spricht, er habe die Plöze zur Zeit der Weide, also in der wärmeren Jahreszeit, untersucht. Dreyfing kommt in seinem Buche: „Die Nahrung unserer wirtschaftlich wichtigsten Wildfische“ (Neumann-Neudamm 1908) zu demselben Resultat.

Die Laichzeit der Plöze fällt in die Monate April-Mai. Mit Vorliebe laicht sie auf frischen

untergetauchten Matten der Ochara-Gewächse, jedoch auch sehr gern auf Kiefern- und Fichtenreisig.

Man legt an geschützten Stellen des Sees in Tiefen von 30 bis 40 cm Kiefern- oder Fichtenreisig. Damit es nicht abschwimmt, wird es mit Feldsteinen beschwert. Oder man stellt einen Artimischen Kleereiter oder ein ähnliches Gestell in den See und hängt dieses mit Fichten- oder Kiefernreisig. In diesem Reisig laichen die Plözen eifrig und gern. Nach der Laiche erscheint das Reisig wie besät mit bernsteinartigen Pünktchen — dem Plözelaich.

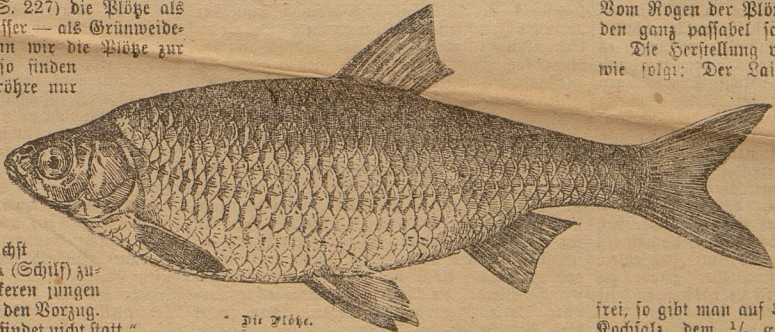
Will man die Plözen in ein anderes Gewässer überführen, so schneidet man das mit Eiern belegte Reisig kurz, packt es in feuchtes Moos und fann es so auf weite Strecken versenden. Im neuen Wohngewässer werden die Reisig-

macht, nur immer im Winter und in der Hauptsache unter Eis.

Solange noch einige Wärmegrade sind, geht die Plöze gern an die Wurmmangel und bildet bei uns die Hauptbeute der Angler.

Die wirtschaftliche Bedeutung der Plöze ist eine gewaltige. Der Hauptconsumort ist Berlin, woselbst mehr Plözen als alle anderen Fische zusammen verzehret werden. An zweiter Stelle steht erst der Osten. Viel Plözen wurden von den ostpreussischen Seen nach Warschau ausgeführt. In Rußland bildet die Plöze ein noch wichtigeres Nahrungsmittel als bei uns. Sie wird dort ausgenommen und wie Heringe eingefalzen, ferner auch gefalzen und getrocknet und als Salzfish in den Handel gebracht. Schließlich rühret man die Plöze. Vom Rogen der Plöze macht man in Rußland den ganz passabel schmeckenden Plözentavlar.

Die Herstellung von Plözentavlar geschieht wie folgt: Der Laich wird der Plöze entnommen^{*)}, sorgfältig gehäutet, mit kaltem Wasser gespült und durch einen Küchendurchschlag gerieben, wobei die Häute der Eier zurückbleiben. Die durchgeriebenen Eier werden wieder sorgfältig gewaschen und auf ein Sieb zum Abtrocknen gelegt. Sind die Eier wasser-



Die Plöze.

frei, so gibt man auf 300 g Rogen 10 g feinstes Kochsalz, dem $\frac{1}{2}$ g feingepulverte Zitronensäure und nicht mehr als ein Tropfen Zitronenöl beigemischt ist. Hauptsache ist, das Ganze innig zu mischen; ist dieses erfolgt, tut man es in einen Topf, gießt Talg oder Wachs zum Abtrocknen darauf und stellt das Ganze in einen kühlen Keller. Man serviert diesen Kaviar auf in Butter gerösteten Weißbrotschnitten, jedoch ohne Zwiebeln. Hat man keine Weißbrotschnitten, so nimmt man Kriegsbrot, das auch gut schmeckt.

Das Plözennüchgen, der Laicher oder Streicher, bekommt vor der Laiche ein Hochzeitskleid, das sind kleine knorpelige Pünktchen auf Scheitel und Rücken. Man nennt dieses Hochzeitskleid auch den Laichauschlag. Die Plöze wächst ziemlich schnell, wenn sie die geeignete Nahrung hat.

Wenn von einzelnen Forschern die Winterruhe der Plöze nicht zugegeben wird, so trifft das nur bedingt zu. Das Argument, die Plöze ginge auch im Winter an die Angel, ist nicht stichhaltig genug. Andererseits sind die massenhaften Plözennüchgen ein sicherer Beweis dafür, daß in größerer Tiefe die Plözen in Gemeinschaft ihre Winterruhe halten. Niemals sind dagegen Plözennüchgen im Sommer ge-

frei, so gibt man auf 300 g Rogen 10 g feinstes Kochsalz, dem $\frac{1}{2}$ g feingepulverte Zitronensäure und nicht mehr als ein Tropfen Zitronenöl beigemischt ist. Hauptsache ist, das Ganze innig zu mischen; ist dieses erfolgt, tut man es in einen Topf, gießt Talg oder Wachs zum Abtrocknen darauf und stellt das Ganze in einen kühlen Keller. Man serviert diesen Kaviar auf in Butter gerösteten Weißbrotschnitten, jedoch ohne Zwiebeln. Hat man keine Weißbrotschnitten, so nimmt man Kriegsbrot, das auch gut schmeckt.

Im Haushalt wird die Plöze meist gebraten verzehret. Große Fische werden zwei bis drei Stunden gefalzen, dann in Mehl gewälzt und in Butter oder Palmöl gebraten. Andere große Plözen kann man auch mit Wurzelwerk kochen und eine sogenannte weiße Lunte dazu servieren. Aus kleinen Plözen kann man die italienische Fischspeise „Borobeto“ zubereiten.

^{*)} Die Russen sind der Meinung, daß der Kaviar nur dann wohlschmeckend sei, wenn er dem lebenden Fisch entnommen — diese Rohheit sieht den Russen ähnlich. D. B.

Die Fische werden sauber gepulvt und ganz in einen Kochtopf gelegt, in welchem sich ein wenig Wasser befindet. Darin werden sie so lange gekocht, daß man sie vollständig entgräten kann. Die so gewonnene Fischfleischmasse kommt dann in einen anderen Kochtopf, in welchem bereits die nötigen Fette (1/2 L, 1/2 Schweine-schmalz, besser schmeckt allerdings Butter), sowie für jeden Fisch ein Büffel voll geriebenees Brot, fein gewiegter Knoblauch, Petersiliengrün, Zwiebel, Salz, Pfeffer und Tomaten sich befinden. Alles wird mit so viel Wasser übergossen, daß man einen dünnen Brei erhält, dieser wird sodann gar gekocht. Unmittelbar vor dem Anstrichen mischt man dem Brei noch etwas Parmesankäse zu. Zur „Boroboto“ kann man Salzkarstoffein oder Maffaroni geben.

Kälberkrankheiten.

Von Dr. Z. in B.

Empfindliche Verluste werden der Landwirtschaft durch die feuchentartigen Krankheiten der Kälber zugefügt. Es ist dabei eine nicht so selten zu konstatierende Tatsache, daß in größeren Besitzungen, ja sogar in den sogenannten Mutterställen, diese Erkrankungen mitunter verhältnismäßig weit größere Opfer fordern als in den bäuerlichen Beständen, wo nur immer wenige Kälber und meist noch einander zur Aufzucht kommen. Es mag dies zum Teil damit zusammenhängen, daß, wo einmal ein Stück von einer ansteckenden Krankheit ergriffen ist, auch die übrigen bald infolge enger Berührung oder Vermischung gemeinsamer Tränkeimer angesteckt werden, ehe noch das Leiden durch das Personal, das mit den Kälbern zu tun hat, richtig erkannt und weiter gemeldet wird.

Unter der großen Zahl der bei Kälbern vorkommenden Erkrankungen sind die bekanntesten die Nabelinfektionen, die Ruhr, die Kälberdiphtherie, ferner die aufsteigende Urogenentzündung und der sogenannte Kälberparatyphus. Zur Feststellung kann man gemeinhin sagen, daß in den Fällen, in denen das Kalb innerhalb der ersten Tage eintritt, es sich meist um Ruhr oder um Nabelinfektionen zu handeln pflegt, während die übrigen genannten Krankheiten erst in späterer Zeit zum Ausbruch kommen und zum Ende führen. Ruhr und Paratyphus äußern sich dabei klinisch als Darmkrankheiten, die oft mit starken Durchfällen einhergehen, bei den Nabelinfektionen kommt es meist zu starken Anschwellungen in der Umgebung des Nabelringes und zu entzündlichen Schwellungen der großen Gelenke. Bei der Kälberdiphtherie bilden sich an der Maulschleimhaut, der Schleimhaut der Zunge und besonders an den Kiefern, geschwürige Stellen, die oft noch mit gelblichem, zunderartigem Materiale bedeckt sind.

Jeder jugendliche Organismus ist außerordentlich empfindlich gegen bakterielle Schädigungen, und erklärt sich dies leicht dadurch, daß ihm noch die natürlichen Schutzkräfte, die sich erst allmählich hiegegen entwickeln, zur Zeit fehlen. Bakteriellen Infektionen sind aber gerade die jungen Kälber in den ersten Lebensstunden und Tagen sehr leicht ausgesetzt. Das junge Kalb hat die Neigung, kann nachdem der Kopf durchgetreten ist, seine Umgebung nach allen Seiten zu betreten, und nimmt so Kontakte des Muttertieres, die das gebärende Tier abweist, und damit eine Unmenge von gefährlichen Darmbakterien auf. Der wunde Nabel des eben geborenen Tieres kommt weiter dann mit der schmutzigen Streu auf dem Boden des Stalles in Berührung, und endlich berührt der Schweizer, oder wenn sonst die Wartung und Pflege übertragen ist, das Säugen dadurch anzuregen, daß er dem jungen Tierchen seinen eben noch von der Gebärdinnehilfer her beschmutzten Finger in das Maul steckt und hierin herumphantiert. Schließlich wird auch noch die Unvorsichtigkeit begangen, das Kalb zum Säugen an dem ungerinigten Euter des Muttertieres zuzulassen.

In Gegenden, in denen man keine Kälberkrankheiten kennt, wo in einem Stalle nie kranke Kälber gewesen sind, wird man ja häufig alle diese Manipulationen ohne auffallend nachteilige Folgen vornehmen können, dort indessen, wo einmal kranke Kälber standen oder auch Kälber vorhanden sind, die oft verworfen haben, besteht stets die Gefahr, daß man mit solch leichtfertiger

Behandlung des Kalbes eine Ansteckung desselben mit krankheitserregenden Bakterien begünstigt, die allenthalben in solchen Ställen vorkommen können.

Die moderne Heilkunst hat nun auch gegen einige dieser Kälberkrankheiten bereits wirksame Jmpfstoffe geschaffen, mit denen es möglich gewesen ist, die sonst in manchen Beständen hohen Verlustziffern doch wesentlich zu verringern. Bei Anwendung solcher Jmpfstoffe ist indessen stets zu berücksichtigen, daß eine gewisse Quantität hiervon, die man dem Tiere einspritzt, sich immer auch nur gegen eine bestimmte Menge solcher Erreger resp. gegen die von ihnen gebildeten Giftstoffe richten kann, und daß eine Wirkung häufig unterbleiben muß, sobald eben die Infektion mit enormen Mengen dieser Krankheitserreger erfolgte. Hieraus aber ergeben sich die weiteren Maßnahmen der Bekämpfung von selbst, die also in erster Linie in dem Schutz der jungen Tiere vor Aufnahme der Erreger in der ersten Lebenszeit zu bestehen haben, bis der Körper eigene Schutzstoffe zu bilden imstande ist.

Um dies zu erreichen, ist deshalb verschiedentlich folgendes Verfahren vorge schlagen worden: Die hochträchtigen Muttertiere werden womöglich kurz vor der Geburt in einen andern Stall oder die Scheune herübergenommen. Die äußeren Geschlechtsstelle sowie die Scheide werden öfters mit desinfizierenden Flüssigkeiten, wie etwa ein- bis zweiprozentiger Bazilllösung, gespült. Bei der Geburt ist sorgsam auf das Kalb zu achten, und ist es tunlichst in Rückenlage aufzufangen. Der wunde Nabel wird mit etwas Alkohol abgewaschen und dann entweder mit einem in Alkohol getränkten Verband versehen oder mit Holzleer bestrichen. Das Euter des Muttertieres ist zu reinigen, die ersten Striche sind fortzuklempfen, und das junge Kalb gleich sauber erzmolkene Muttermilch. Schließlich ist ihm einige Tage lang ein aus Weidengeflocht gefertigter Maulkorb anzulegen, um die Aufnahme verschmutzter Strohteile usw. zu verhindern. Sind mehrere Kälber in fast gleichen Altersstufen vorhanden, so ist jedes am besten für sich getrennt von dem andern aufzustellen, um gegenseitige Berührungen zu vermeiden.

Ein wahloses Jmpfen der Tiere ist zwecklos. Jmpfen wird viel Geld oft unnütz ausgegeben, und kommt der Wert gewisser Jmpfstoffe dadurch nur in Mitztreit. Bricht eine Krankheit aus, so ist zunächst tierärztlich die Ursache derselben festzustellen, und eventuell durch Zerlegen des Kadavers zu ermitteln. Erst hiernach kann der benötigte Jmpfstoff bezogen werden. Bei vielen Erkrankungen, wie z. B. bei der Bekämpfung der Ruhr, kommen wir aber mit obigen hygienischen Maßnahmen, wie Beispiele aus der Praxis beweisen, schon allein aus.

Kleinere Mitteilungen.

Gegen das Lederkrassen der Pferde, Benagen der Wände und der Frippe empfiehlt sich das Bestreichen der Gegenstände mit Karbolium und das Anlegen eines Stodes, welcher vorn am Stallhalter und hinten an der Reppidgurte befestigt wird. Er hindert das Pferd am Biegen des Halses. Auch die eigene Haut betragen manche Pferde, die sogenannten Aderbeizer, wodurch starke Blutungen entstehen. Man findet diese Gewohnheit bei Pferden mit empfindlicher, reizbarer Haut. Eine solche Ungezogenheit ist ferner das Abstreifen des Halfters, wobei manche Pferde eine große Geschicklichkeit an den Tag legen. Es werden hierdurch nicht nur die Augen verletzt, sondern es können auch noch andere Verletzungen entstehen, weil die Tiere frei im Stalle herumlaufen und zu anderen Pferden gehen, was oft zu Schlägereien Veranlassung gibt. Um das Abstreifen zu verhindern, verbindet man das Genickstück des Halfters mit einem Halsriemen und speret den Stand durch einen Strang oder eine Stange nach hinten ab.

Das Striegeln und Bürsten der Häute hat namentlich von jetzt an bis in den September unter allen Umständen zu erfolgen, weil in dieser Zeit die Mücken unter dem Auftreten der Dasselplage zu leiden haben. Die schwärmenden Dasselplagen legen ihre klebrigen Eier in den Haaren der Mücken ab, von denen die austretenden kleinen Larven auf die Haut gelangen, sich hier einbohren und sich unter der Haut zu den großen Haut-Engerlingen entwickeln. Diese erzeugen an der Brust und an der Rückenlage große Beulen, machen die Kuh krank und entwerfen die Haut.

Das Striegeln, Büzzen und Waschen unserer Haustiere, namentlich im Frühling und Sommer, schützt diese vor mancherlei Krankheiten, die namentlich in der wärmeren Jahreszeit in den Viehhäfen auftreten.

Grünfütter für Schweine. Unter Grünfütter versteht man bekanntlich solche Futterpflanzen, die noch vor Eintritt in den Reifezustand ver-süßert werden. Als Massfutter kommt bei Schweinen das Grünfütter zwar weniger in Betracht, doch lassen sich mit grobzerhacktem Grünfütter, Comfrey und entsprechendem Massfutter auch ganz gut Schweine mästen. Die Grünfütterung kann jedoch bei Schweinen nur als Notbehelf angesehen werden, wenn Mangel an Kartoffeln und Massfutter eintritt, wie es namentlich während des Krieges der Fall ist. Jedoch für Schweine, an deren Fettansatz nicht zu hohe Anforderungen gestellt werden, bildet Grünfütter mit entsprechendem Massfutter ein geeignetes Nahrungsmittel.

Magenkatarrh kommt bei Ziegen namentlich dann vor, wenn die Tiere schwer verdauliches Futter oder zu kaltes Getränk erhalten haben. Auch scharfer Futterwechsel kann die Ursache sein. Die erkrankten Tiere befinden demnächst oder gar keine Fresslust, wohingegen die Saugflut anhält. Das Wiederkäuen hört auf, die Ziegen zeigen große Mattigkeit und geben wenig Milch. Man bewege das erkrankte Tier und gebe zweimal täglich einen Eßlöffel Glaubersalz, in einer großen Overtasse mit warmem Wasser gelöst. Minuter wirkt auch allein Wermutten, nachdem das Tier einen Tag gefastet hat. Sollte die Krankheit nicht in einigen Tagen behoben sein, so verabreiche man morgens und abends Tee vom Tausendguldenkraut. Von dieser klein zer-schnittene Pflanze gibt man eine Overtasse gepreßt voll in 1/2 l kaltes Wasser, läßt es kochen, schiebt es durch und schüttet alsdann dem erkrankten Tiere den gut lauwarmen Tee langsam ein. Das rüchständige Kraut ist tüchtig in den Tee auszubrühen.

Das Belgische Ziegenkaninchen ist durch fort-gesehene Züchtung und Kreuzung der vorzüglichsten Rassen entstanden. Es ist das größte aller Kaninchen und erreicht durchschnittlich ein Gewicht von 6 kg, bei guter Mast sogar 7 bis 8 kg. Meist ist sein dichter Wollhaaren grau, und erst in letzter Zeit bevorzugt einzelne Züchter die eisengraue Farbe. Der Körper der genannten Rasse ist im Verhältnis zur Höhe länger, der Kopf im Verhältnis zur Körpergröße dünner als beim gemeinen Kaninchen. Die Ohren sollen anrecht stehen und schwarz gezeichnet sein. Der Hauptvorteil des belgischen Niederlandkaninchen ist sein großer Körperbau, weil dadurch die Möglichkeit geboten ist, das Tier auf ein hohes Gewicht zu bringen. Als eine Schattenseite betrachtet man allgemein seine große Empfindlichkeit gegen Erkältung, was zur Folge hat, daß das Tier leicht von dem lästigen Schmutzigen heimgesucht wird.

Zur Geflügelzucht. Kein Mensch wird in wenigen Tagen ein tüchtiger Geflügelzüchter, denn die praktische Geflügelzucht erfordert Kenntnisse, Ausdauer, Geduld und Liebe zur Sache. Aus diesem Grunde erklärt es sich, daß nicht alle einen gleichen Gewinn aus der Geflügelzucht erzielen. Wer wirklich gute Masttiere haben will, welche im Besitze guter Eigentümlichkeiten und Vollkommenheiten der betreffenden Rasse sind, darf bei der ersten Anschaffung nicht auf den Preis sehen. Nur sehr wenige Tiere erreichen den ersten Grad der Vollkommenheit, und der tüchtige Züchter, welcher in der fortgesetzten Arbeit von vielen Jahren bei Aufwendung erheblicher Kosten für gute Zuchttiere und für Schaffung zweckmäßiger Räume zuwege gebracht hat, solche Tiere anzuziehen, nennt sich selbstverständlich von ihnen nicht für wenige Mark.

Zur Anlage der Brutnest. Als Brutraum benutze man nicht den Geflügelstall, sondern einen leeren Stall, welcher an einem ruhigen Orte gelegen ist, so daß weder Geräusch noch Stöße und Erschütterung in denselben wahrgenommen werden können. Der Brutraum muß ferner etwas verdunkelt werden können, und frische Luft muß leicht Zutritt zu demselben haben. Über den Boden wirft man etwas Sand, trockene Erde oder Torfmull, um den Brutnesten jederzeit ein Sandbad zu ermöglichen. Hierauf macht man das Nest in der Weise, daß man aus gewöhnlichen Back- oder Ziegelsteinen einen Keilrand in ovaler oder Quadratform herstellt. Nun kann man Grasblätter

ausstechen und diese als Boden im Baunest auslegen, auf diese gibt man feines Stroh oder Heu und formt schließlich das Nest durch Niederdrücken des Materials.

Spargel mit Rauchfleisch gekocht. Wir müssen mit Fett und Butter möglichst sparen, da entschäufte man sich ruhig einmal süßliches Gemüse in der Art wie Hülsenfrüchte mit Salz- oder Rauchfleisch zusammen zu kochen. Wir sparen dadurch nicht allein das Fett, was das Herstellen der Gemüsesauce sonst kostet, sondern gewinnen auch noch ein äußerst kräftiges und sehr wohl-schmeckendes Gericht. Das Rauchfleisch wird gewaschen und mit reichlich Wasser zu Feuer gebracht. Ist es so weit gar, daß es nur noch eine halbe Stunde Kochzeit nötig hat, gibt man reichlich geschälten, in fingerlange Stücke geschnittenen Spargel — auch eignet sich sehr gut —, sowie auf zwei Liter Fleischschöpfbrühe fünf Schöpfel voll Weizengriß hinein und kocht alles zusammen gar. Dazu abgelochte Salzartoffeln. Will man mit Spargel parieren sein, kann man ihn zu einem Drittel durch in Stifte geschnittene Karotten ersetzen.

Spargelsauce zu gekochtem Rauchfleisch oder Suhn. 125 g geschälten Spargel kocht man und streicht ihn durch ein Sieb, gießt so viel Spargelbrühe hinzu, daß man 1/4 l gewinnt. Nun mischt man zwei ganze, verührte Eier mit einem Teelöffel voll Weizenmehl und dem angegebenen 1/4 l Spargelbrühe, würzt mit Weissig, Muskat, ganz wenig Knoblauch, Petersilie, sowie einem zerriebenen Bouillonwürfel und schlägt das Ganze, bis es fest und schaumig ist, auf dem Feuer mit dem Schäumbecken, dann mischt man schnell ein wenig Butter darunter und reicht die Sauce zu obenerwähntem Fleisch.

Warmes Eiergericht für den Abendtisch. Zwei Kochlöffel voll Weizenmehl schmeißt man in 165 g Butter und würzt mit 1/4 l süßer Sahne ab. Nach dem Erkalten rührt man vier Eiblotter, fünf Schöpfel voll zerriebenen Schweizerkäse und den fließenden Schnee der Eier darunter. Inzwischen hat man 175 g frische Würstchen sauber gewaschen, groß gewürfelt und in Butter geschmort; die ganz kurze Sauce wird mit ein wenig in Wasser aufgelöstem Kartoffelmehl gebild. Nun nimmt man eine gewärmte flache Schüssel, streicht das Würstchen-gemüse darauf, gibt die Käsemasse darüber, drückt in diese kleine Vertiefungen und schlägt in jede ein Ei. Dann bestreut man das Ganze mit gewiegter Petersilie, ganz fein gewiegtem Schinken sowie kleinen Butterkrümchen und bäckt das Gericht zehn Minuten im Backofen.

Einfache Quarkspeise mit Stachelbeeren. Ein Liter Stachelbeeren kocht man mit dem nötigen Zucker in reichlich Wasser weich und streicht sie durch ein Sieb, um sie dann mit in Wasser aufgelöster Gelatine — auf den Liter durchgeschlagene Stachelbeeren zehn Blätter — zu verühren und zum Steifwerden in eine tiefe Glaschale zu geben. Dann verührt man frischen Quark, der nicht zu sauer sein darf, mit etwas süßer Milch, ein bis zwei Eiblotter, Zimt oder Vanille und dem nötigen Zucker zu einem nicht zu dünnflüssigen Brei, den man über die festgewordenen Stachelbeeren streicht. Reste von Krügebrot und Zwieback gibt man durch die Reibmühle und streut sie mit Zucker vermischt über die Speise, die man ebenso gut aus Khabarber oder eingezuckerten und salt mit aufgelöster Gelatine verührten Erdbeeren herstellen kann.

Sommerfreuden. Der Juni bringt uns nicht nur die Rosenpracht, die uns erfreut, er gibt uns auch schon manche schöne Frucht, an der wir uns laden können, wie z. B. die köstlichen Erdbeeren, Kirichen, Johannis- und Himbeeren. Die gute Hausfrau sucht von diesen guten Dingen für die Wintermonate allerlei Eingemachtes herzustellen. Ganz besonders in diesem Jahre müssen wir für Vorräte sorgen, damit der Plan unserer Feinde, uns auszuhungeln, zuhelfen werde. Und da wir mit Zucker noch reichlich versehen sind, werden wir keine Mühe scheuen, was die Natur uns bietet nach unsern besten Kräften zu verwerten. Da möchte ich mit einigen guten Rezepten zu Hilfe kommen. Erdbeermarmelade. Auf 500 g schöne, reife Erdbeeren rechnet man 375 g Zucker. Nachdem der Zucker geläutert ist, gibt man die zerdrückten Erdbeeren hinein und läßt sie so lange kochen, unter beständigem Rühren, bis sie die nötige Steife haben. Erdbeermarmelade bekommt leicht eine Schimmelfaut. Es empfiehlt sich, jedes Glas mit etwas Johannisbeergelee zu

übergießen — auf diese Weise hält sie sich tadellos. Manchen ist sie überhaupt zu süß. Wenn man einen 1/2 kg Erdbeeren 1/4 l Johannisbeergelee zusetzt und 125 g Zucker, wird die Süße gemindert und schmeckt ausgeglichen. Erdbeersaft. 1/2 kg Erdbeeren werden mit 1/2 kg Zucker in einem feineren Topf geschichtet und neben auf die Herdplatte gestellt. Am nächsten Tag wird der Zucker vergangen sein und sich Saft gebildet haben. Ohne umzurühren, nimmt man ihn mit einem silbernen Rößel heraus, indem man eine kleine Grube eindrückt, in der sich der Saft immer wieder sammelt. In kleine, mit Branntwein ausgehöhlte Flaschen gefüllt, ein klein wenig Schnaps als Abschluß darauf, verkorkt, versiegelt, hält sich der Saft jahrelang. Dreifrucht-marmelade. 1/2 kg Johannisbeeren, 1/2 kg Himbeeren, jedes ausgepreßt, 1 kg ausgekeimte, schwarze Kirichen und 1 kg Zucker. Der Zucker wird geläutert, alles hineingegeben und so lange gekocht, bis der Saft dicklich ist. Wer es liebt, kann auch noch ein 1/2 kg Stachelbeeren und 250 g Zucker dazu geben. Johannisbeergelee. In einem Schoppen Saft nimmt man 1/2 kg Zucker, den man stark einweichen läßt. Dann gibt man den Saft dazu und läßt ihn kochen, bis eine Probe die nötige Steife ergibt, was in 15 bis 20 Minuten der Fall sein wird. Eine andere Art, die ein vorzügliches Gelee gibt, wird auf kaltem Wege hergestellt. Den ausgepreßten Saft stellt man bis zum andern Tag weg und gießt dann das klare ab. In einem Schoppen Saft rechnet man 1/2 kg feinen Zucker. Der Saft wird nun beständig gerührt, indem man von Zeit zu Zeit einen Schöpfel Zucker dazu gibt. Ist der Zucker alle, ist auch der Saft dicklich. Er wird in Gläser gefüllt und offen hingestellt. Am nächsten Tag ist das Gelee dick und kann in der üblichen Weise verkorkt werden. Kirichenmarmelade. Die Kirichen werden mit ganz wenig Wasser ganz weich gekocht und durch die Wassermaschine getrieben. Auf einen Schoppen von diesem Mus nimmt man 125 g Zucker, der geläutert wird. Das Mus wird so lange gekocht, bis sich kein Wasser mehr zeigt. Zuletzt gibt man etwas ganzen Zimt und ein paar Nellen daran. Himbeermarmelade. Auf 1/2 kg Himbeeren nimmt man 250 g Zucker, der geläutert wird. Die etwas zerdrückten Himbeeren werden hineingegeben und auf gutem Feuer eingekocht bis zur nötigen Steife. Wenn man sie langsam kocht, verlieren sie gern die schöne rote Farbe. Wer die Kirichen in der Marmelade nicht liebt, muß die Himbeeren ansprengen und dann einen halben Schoppen Himbeersaft, einen halben Schoppen Johannisbeersaft und 1/2 kg Zucker nehmen. Himbeersaft. Die Himbeeren werden ausgepreßt und einige Tage der Saft hingestellt. Er fängt leicht an zu gären und es bildet sich eine ziemlich dicke Haut darauf. Diese schiebt man vorsichtig ein wenig zur Seite und nimmt mit einem silbernen Rößel den klaren Saft ab. Auf einen Schoppen Saft nimmt man 750 g Zucker, den man stark läutert, gibt den Saft hinein und läßt ihn nur einmal aufkochen. Dann in gut gereinigten Flaschen füllen. Man kann sie mit etwas Schnaps abschwenken. Dieser Saft ist prachtvoll klar und hat ein herrliches Aroma.

Neue Bücher.

Deutscher Buschobstbau. Von Garteninspektor Stoffert-Beine. Verlag von Rud. Vieweg & Co., Wiesbaden.

Das kleine Büchlein bietet auf seinen 58 Seiten eine gedrängte Darstellung der Buschobstkultur, die es mit der Kultur des Hoch- und Halbstammes in eine Linie stellt. Der Verfasser vertritt im allgemeinen geschlossene Buschobstanlagen und zieht der Rentabilität halber die gemeinsame Pflanzung von Hoch- und Halbstämmen mit Zwischenpflanzung von Buschbäumen vor. Nur die Sauerkirsche empfiehlt sich in geschlossenen Beständen. Die Wahl der Unterlagen, die Sortenwahl und Pflanzung behandelt er in kurzen, übersichtlichen Abschnitten. Wichtig für gutes Gedeihen und eine geeignete maschinelle Bearbeitung ist ein genügender Zwischenraum. Zwischenbau von Beerenobst, Unterkultur von Gemüse sind für Erwerbsobstbau unbedingt notwendig. Ihre Anordnung muß der Möglichkeit, Hackpflug und Pferdehacke benutzen zu können, Rechnung tragen. Der Schnitt hat sich den natürlichen Wachstumsbedingungen anzupassen. Im übrigen empfiehlt

es sich, vorgebildete Bäume zu beziehen und sich nicht auf eigene Heranzucht einzulassen. Auch die wichtigsten Kenntnisse über Sortierung und Verpackung finden sich in dem Büchlein, und zum Schluß die wichtigsten Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung. Das Buch ist als kurzer Leitfaden bei der Belehrung im Erwerbs- und Hausobstbau zu empfehlen.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

(Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Frageantwortung für den Leser nur dann, wenn sie brieflich erfolgt, zu werden, daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in Briefmarken beigefügt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Beantwortung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Beschlüsse werden grundsätzlich nicht beachtet.)

Frage Nr. 163. Meine Hühner haben eine feuchtarartige Krankheit; sie werden anfangs steif, machen krampfartige Kopfbewegungen und nehmen keine Nahrung zu sich. Der Kot ist weiß. Nach drei bis vier Tagen geben sie ein. Was heißt den Hühnern?

Antwort: Unter ihrem Hühnerbestand ist wahrscheinlich die Geflügelcholera ausgebrochen. Sie müssen den Verdacht der Polizeibehörde anzeigen.

Frage Nr. 164. Auf dem Feld meiner zwei Ziegen und eines Lammes haben sich kleine, etwa 1 1/2 mm lange Lebewesen mit braunem Hinterleib angesiedelt, an manchen Hautstellen sitzen. Sind das Läuse? Kann die Milchergiebigkeit der Ziegen durch die Läuse beeinträchtigt werden? Was ist dagegen zu tun?

Antwort: Es handelt sich um Ziegenläuse, die kleinen weißen Punkte sind deren Eier (Eier, Nisse). Am besten ist es, wenn Sie die Tiere scheeren. Dann reiben Sie die mit dem Laugegeister behafteten Stellen mit Äthyl- und Petroleum zu gleichen Teilen ein, (das Lamm zwei Drittel Äthyl, ein Drittel Petroleum). Die Einreibung ist alle vier Tage so lange zu wiederholen, bis Sie keine Läuse mehr umherkriechen sehen, denn die Eier werden nicht abgetötet, sondern erst die jungen Läuse, welche aus ihnen entstehen. Der Milchbetrag kann bei Ziegen, die sehr mit Läusen behaftet sind, ganz erheblich zurückgehen.

Frage Nr. 165. Inmitten von Weizenland habe ich ein Stück Gartenland angelegt und mit Gemüse bepflanzt. Im vorigen Jahre sind nun aus dem Weizenlande zahllose kleine Schnecken ohne Haut gekommen und haben das Gemüse abgefressen. Besonders des Nachts kriechen sie und fressen ab. Gibt es ein Mittel dagegen, und wie muß man es anwenden?

Antwort: Ihre Gemüsepflanzen werden jedenfalls von der nackten Gartenschnecke abgefressen. Man bekämpft diesen Schädling durch Bestreuen der Beete mit Kalkaub, Gesteinsmehl, Asche, durch Eingraben von Tonröhren, die den Schnecken als Schlupfwinkel dienen, woraus man sie dann bequem entfernen und vernichten kann.

Frage Nr. 166. Welches Grünfutter eignet sich am besten für Kaninchen? Ich möchte ein Stückchen Futter säen, das immer wiederkommt, also ausdauernd ist; was empfehlen Sie für diesen Zweck? Vielleicht Gras mit Klee? C. D. in D.

Antwort: Da Sie uns nicht mitgeteilt haben, welche Bodenart Ihnen zur Verfügung steht, so können wir Ihnen auch nicht den Anbau eines bestimmten Grünfutters empfehlen. Vielmehr machen Sie sich, falls sich der Boden dazu eignet, eine kleine Comfrey-Anlage. Ist Ihr Boden kleeartig, so empfehlen wir den Anbau von Klee. Als Deckfrucht würden wir bei der jetzigen Jahreszeit Hafer wählen, der recht dünn gesät und grün abgefrüht werden muß.

Frage Nr. 167. Meine bisher gesunde Hündin klagt plötzlich und jammert anscheinend über Schmerzen in der einen Keule. Der Anfall dauert nur wenige Minuten. Was kann der Hündin fehlen, und was ist dagegen zu tun?

Antwort: Zunächst wird anzunehmen sein, daß Muskelrheumatismus vorliegt. Reiben Sie die Keule mit Ameisenessig morgens und abends ein und geben Sie dem Hunde abends eine Tablette Aspirin-Gras mit Milch ein. Dr. H. Anonyme Anfragen und Fragen, denen kein Porto beiliegt, werden grundsätzlich nicht beantwortet.

Neues für Feld und Garten, Haus, Hof und Küche.

Aber den ersten Schnitt der Wiesen. Wenn der erste Schnitt auf den Wiesen nicht die gewöhnliche Menge geben will, weil das Gras vielleicht infolge eines kalten Frühjahres sehr kurz geblieben ist, so hört man oft sagen: „Wir wollen doch mit dem Mähen noch ein bißgen warten, vielleicht wird es etwas wärmer, und das Gras wächst noch etwas nach.“ Eine solche Ansicht ist aber ein großer Fehler; denn die wenigen Willkürer, welche die Gräser an Länge zunehmen, fallen bei der Ernte kaum ins Gewicht. Dagegen erleidet der Wert des Futters eine wesentliche Verringerung. Der Saft, welcher bei rechtzeitigem Mähen in den Blättern und Stengeln bleibt und das Vieh wohl schmeckend, nahrhaft und leicht verdaulich macht, tritt immer höher in den Stroh hinauf, wird schon teilweise zur Samenbildung verbraucht und erzeugt ein trodenes, saftloses und schwer verdauliches Futter, das einen geringeren Nährwert besitzt und von dem man daher größere Gaben verabreichen muß. Außerdem ist die Gefahr vorhanden, daß ein großer Teil der frühreifen Unkrauter schon Samen verstreut und den Wert der Wiese schädigt. Verächtlicht man weiter, daß durch einen späten ersten Schnitt auch eine Verspätung der Grummeternte veranlaßt wird und das Einbringen derselben leicht in Frage gestellt wird, so kann man nicht dringend genug vor dem späten Beginn der Heuernte warnen.

Rosenseide. Häufig kommt es vor, daß die „Königin der Blumen“, die Rose, nach und nach verblüht und sogar eingicht. Bei genauer Befichtigung der erkrankten Pflanzen wird man finden, daß sich in den Stielen der Rosenknospen Waden eingeknistet haben oder auch an vorjährigem Holz die linienförmigen, braun und grau ansehendes Ingezier wie angelegt ist. Auch die Rinde hat viele Feinde. So sieht z. B. die Larve der grünen Schmalwanze im Frühjahr die ganz jungen Rosentriebe an, die dann verblühen und keine Blüten erzeugen. Das Weibchen der Larve ist das einzige Mittel, ihre Verheerung zu verhindern. Ein anderer gefährlicher Feind der Rose ist die Rosenzire, gelb oder grünlich mit weißen Fingeln. Dieses Insekt erscheint oft zu Tausenden, frisst die jungen Triebe und Knospen

der Rosenstöcke an und verdirbt sie. Die Vertilgung dieser Zire ist sehr schwierig, da sie springt und schwer zu fangen ist. Erwähnt seien auch noch die fugeligen oder schildförmigen, flügellosen Weibchen der Schildlaus, welche besonders im Alter so fest an den Blättern, Stengeln und allen zarten Teilen der Rosenstöcke haften, daß man sie oft nur als bräunliche, weißliche oder rötliche Hautbläschen auf der Oberhaut der Pflanze wahrnehmen kann. Man kann sie nur dadurch vertilgen, daß man sie von den weniger empfindlichen Gewächsteilen abbürstet und von den zarteren abwäscht oder abspült.

Wurzelausläufer von veredelten Ziersträuchern und Zierbäumen sollte man rechtzeitig entfernen, damit sie nicht das Gedeihen der edlen Pflanzenteile nachteilig beeinflussen. Man räumt am Boden die Erde etwas beiseite und schneidet die Ausläufer direkt an der Ausgangsstelle weg. Stärkere sticht man mit dem Spaten ab oder nimmt die mit langen Stielen versehene Wurzelschere zu Hilfe. Besonders bei folgenden Pflanzen kommt diese Arbeit häufig in Betracht: Veredelte Springern (Flieder), die verschiedenen Prachtwoll blühenden Hirschen und Pfäumen, auch Mandeln, japanische Quitten, Hühner, verschiedene Pyrusarten, ferner blühtblätterige Gehölze, wie Acer negundo, Blutbuche u. a.

Der Ziegenkall muß hell, lustig und geräumig sein. Die Ziege darf eben nicht als ein untergeordnetes Haustier angesehen werden, dem man irgend einen sonst unbrauchbaren Stallwinkel überweisen darf. Daß Ziegen eine nasse Weide nicht zulassen, dürfte bekannt sein; ebensowenig behagt ihnen auch Zugluft und Feuchtigkeit im Stalle. Trodrem ist für eine gebrügte Lufterneuerung zu sorgen. Die Temperatur soll durchschnittlich 13 bis 14 Grad betragen. Der Boden des Ziegenstalles muß nach einer Seite etwas Abfall haben, damit die flüssigen Ausscheidungen abfließen können. Bleibt der Dünge länger Zeit im Stalle liegen, so muß gut eingestreut werden, da ein feuchtes Düngelager stets einen unangenehmen Einfluß auf die Milch ausübt, so daß es dann kein Wunder ist, wenn diese einen schlechten Geschmack bekommt. Ziegen,

welche noch in der Entwidelung begriffen sind, sollten stets frei im Stalle herumgehen. Wo der Platz hierfür nicht ausreichend ist, müssen die Ketten so lang sein, daß sich die Tiere nach allen Richtungen hin bewegen können.

Behandlung verdorbener Federn. Um durch den langen Gebrauch verdorbene oder niedrig stehende Federn wieder herzustellen, tut man sie in einen leinenenbeutel, füllt sie eine Stunde lang oder drückt und dreht sie in Seifenwasser unter öfterem Herausnehmen, schüttet sie auf einen trockenen Boden und trocknet sie durch häufiges Umdrehen. Sie schwellen hierbei hoch auf und werden wieder schön. Die damit gestopften Betten legt man vorläufiger noch oft in die Sonne, um die etwa den Federn noch anhängende Feuchtigkeit zu entfernen.

Vertilgung der Flöhe. Flöhe, die sich in den Fußbodenstellen eingeknistet haben, werden durch öfteres Aufsteuern mit einer Taubenduldenkraut-Absodung dauern vertrieben. Sind die unerwünschten Springer in Polstermöbeln, Betten, Kleidern usw. festgeworden, so vertreibt man sie mit zweiprozentiger Karbolsäure-Lösung, von welcher man einige Tropfen darauf spritzt. Dabei sind die Flöhe am menschlichen Körper eingeknistet, so besetze man mittels eines Wattenbäusches, der mit obiger Karbolsäurelösung getränkt ist, verschiedene Stellen des Körpers und des Hundes in der Größe eines Dreimarkstückes. Nähen die Flöhe vom Hunde her, so soll man das Tier putzen und waschen. Das gehört doch unbedingt dazu, wenn man es gesund und munter erhalten will, ebenso wie Körperpflege bei Pferd, Hund usw. nie unterlassen werden darf. Man säubert den Hund wöchentlich zweimal mit der Bürste und dem Putzzeug, mit welchem kurz vorher ein Pferd gereinigt wurde. Oder man nimmt 20 g Benzoin in 100 g Wasser, setzt 10 g Schmirseife dazu und reibt damit das Tier ein und ab. Auch ein Kreolin-Bad befreit den Hund von den Flöhen. Munteres Weiden und glattes Haar wird die kleine Mühe lohnen, und der treue Hausgenosse wird sich nicht mehr dauernd hinsetzen und mit den Pfoten sich der Schnauze zu erwehren suchen.

Sommersprossen
Das garantiert wirksamste Mittel gegen Sommersprossen ist **Crème Diana**. In 5 Tagen keine Sommersprossen mehr. — Topf nur 2,50 Mark. — Echte nur durch **Leib-Apothek**, Strassburg 97 (Elsass), Kollische Apotheke Deutschland.

Persil
für **Kinderwäsche**

Henkel's Bleich-Soda
Damenbart
Für bei Anwendung der neuen ameriz. Methode überall empfohlen, verabschiedet, ist ein feines, unermittelt für Saunungs- und schmerzlos durch Absterben der Wurzeln für immer. Sicherer als Elektrifizieren Selbstanwendung, kein Risiko, da Erfolg garantiert, sonst Geld zurück. Preis 4.50 — gegen Nachnahme. **Herm. Wagner**, Köln 72, Blumenhofstr. 99.

Offene Füße
beseitigt meine Krampfadern, **Apotheke Gröben** (Reg. Magdeb.).
Ohrensaufen
Ohrenfluß, Schwerhörigkeit, nicht angeborene Taubheit beseitigt in kurzer Zeit **Gehöröl**.
Wacke St. Panagratius, Preis 4.250. — **Doverstraße 4.** — **Schöneberg**. — Bestand: **Stadtapotheke**, Wollschloßstr. 11, Altm 31 (Obern.).

Frischer Frischhaltung aller Nahrungsmittel durch **Weck** Kohlenvergäsaer und Sterilisierapparate für den Hausgebrauch.
Jll. Broschüre franko **J. Weck G.m.b.H.** Oflingen W 45 Baden

Jedermann trage sein Papiergeld
in den von uns gefertigten, äußerst dauerhaften, sehr wenig aufragenden, praktisch eingerichteten **Papiergeldtäschchen**.
Drei verschiedene Größen.
Kleinformat, zusammengelegt 14,9 cm. — 30 St. Scheine bis zum Hundsmarkstück ungefaltet.
Preis: Einzelne Täschchen 60 Pf., zwei St. 1.10 Pf., drei St. 1.40 Pf., fünf St. 2.20 Pf., zehn St. 4 Pf.
Mittelformat, zusammengelegt 15,5 x 10 cm. — 30 St. Scheine bis zum Hundsmarkstück ungefaltet.
Preis: Einzelne Täschchen 70 Pf., zwei St. 1.20 Pf., drei St. 1.70 Pf., fünf St. 2.70 Pf., zehn St. 5 Pf.
Großformat, zusammengelegt 17,5 x 10,5 cm. — 30 St. Scheine bis zum Hundsmarkstück ungefaltet.
Preis: Einzelne Täschchen 80 Pf., zwei St. 1.40 Pf., drei St. 2 Pf., fünf St. 3.20 Pf., zehn St. 6 Pf.
Von allen drei Größen: je 1 St. 1.90 Pf., je 2 St. 3.50 Pf., je 3 St. 5 Pf.
Infolge der Partierpreise empfiehlt sich **Garnelbezug**. Geeigneten Handlungen zum Wiederverkauf empfohlen.
Besond. erfolgt gegen Einlieferung der Beträge paratier, unter Nachnahme mit Buchung des Buchungsbetrag. In letzteren durch die Verlagshandlung **J. Neumann, Neudamm**.

Die Kassen nicht, aber eine treffliche Menge Fliegen können Sie durch meinen gel. geich. Honigfliegenfänger **„Hindenburg“** einen besseren Schutz zu nicht fangen. Mit einer beidseitigen Einleitungsfläche, 4 1/2 cm breiten, beidseitigen Fangfläche, mit Aufhängesicherung.
Besteht er alle anderen Märkten der Welt. Verende 100 St. zu M. 4.20, bei 300 St. franko Nachnahme. **Hans Beetz**, Fliegenfängerfabrik, Bartenfels 413, Dörf.

Große Emailletöpfe zum Kochen, Braten usw.
starke In. Qualität (98)
ca. 20 Liter Inhalt 2,80 Mk.
" 22 " " 3,40 "
" 25 " " 3,70 "
" 30 " " 3,90 "
" 32 " " 4,25 "
Paul Schwenkert, Emaille-Verkaufsbau, Dessau L, Adestr. 10.

Verlag von J. Neumann in Neudamm.
Und die Bienenzeit soll jetzt in der Kriegszeit unserem Vaterlande nützen. Song in ein begehrt Artikel, wenn Bienen, Schmalz u. a. so teuer sind wie jetzt. Außerdem ist es unumgänglich, den Bienenwunden und Gesehnden vollkommen und untrüglich, irgend etwas in Buchbelehrung so am Plage, wie gerade in der Bienenzeit. Treffliche Werke sind:
Der praktische Bienenmeister. Eine Anleitung zum lohnenden Betriebe der Bienenzeit, nicht einer vollständigen Darstellung der vieldeligen Theorie und einer Selbstbeurteilung der praktischen Betriebsweise, von Emil Frey selbst verfasst. Mit vielen Abbildungen. Herausgegeben von Hermann Meyer. Preis kartoniert 1 Mk. 80 Pf.
Die Selbsteinrichtung einer Bienenwirtschaft über genaue Anleitung zur Selbsteinrichtung eines Bienenstocks, der Bienenwohnung (Stäbe) und des in entbehrlichsten Verhältnisses, nach eigenen Erfahrungen dargestellt und durch Illustrationen erläutert von W. Kollermann, Königl. Förster. Preis geboten 1 Mk. 60 Pf.
Bienennährpflanzen. Ihr Anbau und Nutzen für den Bienenstand, Gärtnerei und Züchter. Zugleich ein praktischer Ratgeber bei der Verbesserung der Bienenweide. Von Hermann Meyer. Preis kartoniert 1 Mk.
Zu beziehen durch die **Verlagshandlung von J. Neumann, Neudamm**.
Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Wassersuchts- u. Blutreinigungstee Adler-Marke
zur Entfernung von krankhaften Wasseransammlungen im Körper und zur Ausscheidung von Unreinigkeiten und giftigen Stoffen im Blute. Von ganz vorzüglicher Wirkung bei Leber- und Nierenstörungen, Blasenleiden, Hautwassersucht, eingeschlafenen Füßen, Wasseransammlungen im Brust- und Bauchfell-Raum, chronischen Vergiftungen jeder Art, Gicht und Rheumatismus. Bereitet nach genauer ärztlicher Vorschrift. Doppelpack Mk. 2,50. Bitte nur ausser **Adler-Apotheke, München D 57, Sendlingerstr. 13**.
Nur echt mit der Adler-Marke.

Für die Druckerei: **Betz & Gumbmann**, für die Inserate: **Joh. Neumann, Druck: J. Neumann**, sämtlich in Neudamm. — Verlag von **Richard Krieger, Neudamm (Reg. Siles)**.