



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 25.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1915.

— Jeber Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Gesetz vom 19. Juni 1911.) —

Natürliche Schweinehaltung.

Von A. Rös. (Mit 2 Abbildungen.)

Durch die Einführung der Verkoppelung und die Ablösung der Weidgerechtfame ist der Weidebetrieb wie für andere Nutztiere auch für die Schweine vielfach in den Hintergrund gedrängt worden. Auch ein Auslauf im Gehöft ist nicht überall in hinreichendem Maße als Ersatz eingerichtet worden. Die Folge war vielfach eine vermehrte Verweichlichung und erhöhte Anfälligkeit für Schweinefeuchen. In den letzten Jahrzehnten ist man auf die Nützlichkeit der Schweineweiden in vermehrtem Umfange wieder aufmerksam geworden und hat Weidebelegenheiten, sei es als Dauerweiden oder Klee-grasweiden, aber auch als gut geeignete Waldweiden, in genossenschaftlichem Wege oder durch Gemeindeeinrichtungen neu in die Wege geleitet. In neuester Zeit hat die Waldweide dazu gebietet, die Durchfütterung der Schweine zu erleichtern, und so der Erhaltung des nötigen Bestandes erhöhte Möglichkeit verschafft.

Es ist klar, daß die natürliche Haltung auf der Weide wenigstens in der guten Jahreszeit die Kräftigung der Tiere ungemein fördert, und daß die schnellere Heranzüchtung der

wissen. Aber auch das edle Rassetier hat zumal in seinen ersten Lebensmonaten großen Vorteil von solcher natürlichen Haltung. Mit einigiger Vorsicht können die Tiere auch an kältere Zeiten gewöhnt werden und fast das ganze Jahr über sich draußen aufhalten. Man baut dann zweckmäßig auf einer geschützten Stelle geräumige Blockhäuser, deren Türen weit genug sind und nach außen aufgehen, um die Missetiere morgens ohne Drängen ins Freie lassen zu können. Zugluft ist möglichst zu meiden, und den Ställen sind je nach Lage und Klima mehr oder weniger feste Wände zu geben. In der wärmeren Jahreszeit genügen

einige der Buchten, die an den Ecken mit Stangen und daraufgelegtem Reifig bedeckt werden. Daß unter Umständen auch eine an sich ziemlich harte Haltung das ganze Jahr über nicht schadet, sondern im Gegenteil von großem Vorteil sein kann, zeigt unter mehreren ähnlichen Beispielen auch der Schweinepark in Eichenfürst, der in der „Deutschen Landw. Presse“ vom 30. Dezember 1914 beschrieben ist, und aus dem wir mit Erlaubnis des Verlags zwei dieser Zeitschrift entnommene Bilder wiedergeben. Ein kleiner Eichenhain ist unmittelbar dem Wohnhause angeschlossen. Ihn durchfließt ein kleiner Bach, der hier und da zu Wasserbetten aufgestaut ist und den Schweinen willkommene Badegelegenheit bietet. Diese Gelegenheit, sich nach Herzenslust im

Schlamm zu wälzen, ist das beste Heilmittel für alle Leiden eines Schweinekörpers. Das kräftig entwickelte Nasenbein zeugt von der geschäf-

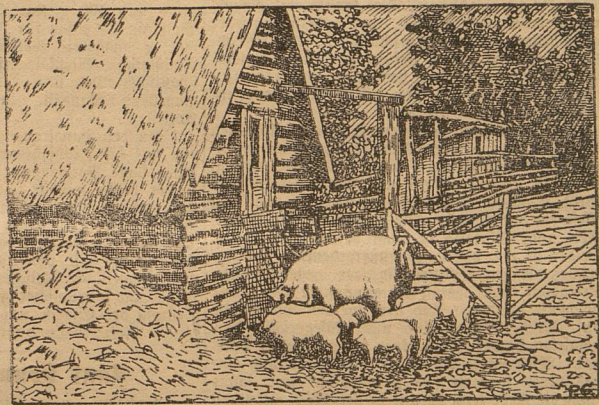


Abbildung 2. Schweinehütte im Eichenfürster Schweinepark, davor Sau mit Jungen.

tigen Wühlarbeit, der sich die Tiere hingeben. Die Eichenfürster Stallungen sind einfache Blockhütten mit Strohdächern. Die breiten Ritzen in den Wänden lassen die Luft ungehindert durch. Die Ställe sind auf diese Weise immer trocken. Der Fußboden besteht aus Klinteren und wird nur im Winter mit Holzfohlen bedeckt. Die Stalltüren bleiben Sommer und Winter offen. Auch das Weisfutter (Rottklee, Weizenkleie, Gerstenschrot u. a.) wird in der Regel im Parke gereicht. Bemerkenswert ist, daß die Abzugsrinnen für die Jauche nicht in die Mitte der Buchten verlegt, sondern mit der Neigung nach dem Mittelgange zu ringsherum an der Wand angebracht sind. So wird eine Verstopfung des Abzuges durch eingetretenes Stroh erschwert. Hohlböden sind in Eichenfürst verpönt und auf diese Weise eine Ansammlung von Jauche in den Höhlungen unmöglich. Auch die Rattenplage ist hierdurch beseitigt.

Den Mutterfauen und Ferkeln ist ein festerer Fachwerkskall mit Ziegeldach zum Aufenthalt zugewiesen. Die Fruchtbarkeit der Muttertiere ist entsprechend ihrer Gesundheit groß. Die jungen Tiere fallen durch besondere Mutterkeit auf. Mit der Bucht der Mutterfau ist eine kleinere Bucht durch einen niedrigen Einlauf verbunden. In dieser erhalten die Ferkel vom Alter von 14 Tagen ab ganze Weizenkörner eingestreut, an deren Fütterung sie sich bald gewöhnen. Mit dem Alter von drei Wochen

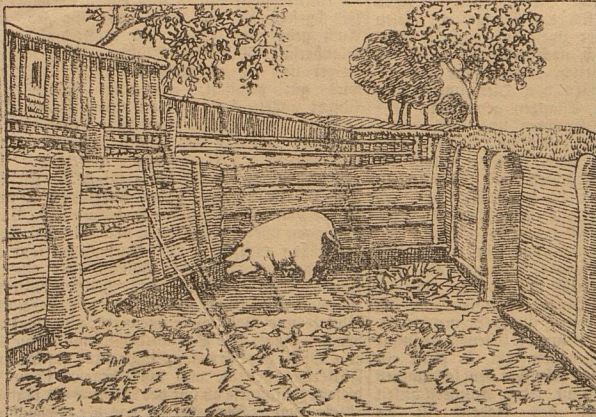


Abbildung 1. Badestrichung im Eichenfürster Schweinepark.

hochgezüchteten Rassen im Stalle immer mit auf Kosten der Rassenkonstitution, der guten Körperbeschaffenheit geschieht. Den höchsten Nutzen aus dem Waldintrieb haben die weniger veredelten Tiere, die noch Beine und Kräfte zur Bewegung und zum Wühlen zu brauchen

Zeitschrift entnommene Bilder wiedergeben. Ein kleiner Eichenhain ist unmittelbar dem Wohnhause angeschlossen. Ihn durchfließt ein kleiner Bach, der hier und da zu Wasserbetten aufgestaut ist und den Schweinen willkommene Badegelegenheit bietet. Diese Gelegenheit, sich nach Herzenslust im

erhalten sie dort in mehreren Tögen süße Milch. So gewöhnen sie sich allmählich an das selbständige Pressen und tragen die eigentliche Entwöhnung in der neunten Woche ohne Beschwerden.

Das hier gezüchtete veredelte Landschwein, hervorgegangen aus der Kreuzung des Yorkshires mit dem Marchschweine, eignet sich für diese natürliche Haltung ausgezeichnet. Mehr und mehr hat diese Rasse das anspruchsvolle Edelschwein verdrängt. Wiederum dürfte die Ausbreitung einer natürlichen Haltung dazu beitragen, das veredelte Landschwein in der Konstitution immer härter zu machen. Jede Gelegenheit zur abhärtenden Weide sollte in bedachter Weise benutzt und so die deutsche Schweinehaltung, die für die Volksernährung von so weitgehendem Werte ist, immer zweckmäßiger und einträglicher gestaltet werden.

Die Ernährung Deutschlands während des Krieges.

Von Frahnert.

Je länger der uns schände aufgezwungene Krieg dauert, um so mehr hat er sich auch auf wirtschaftlichem Gebiete zu einem Daseinstampfe herausgebildet.

In diesem Ringen ist eine erste Rolle unserer Landwirtschaft zugewiesen; denn was würden uns alle steigenden Erfolge unseres Äckerers nützen, wäre es unserer Landwirtschaft nicht möglich, unser Volk selbständig auf eigener Scholle zu ernähren. Dies können wir, obwohl vor Feinden rings umgeben und nahezu von jeder auswärtigen Zufuhr abgeschnitten! Das schmachvolle Vorhaben unserer Feinde, uns auszuhungern, wird vereitelt, wenn wir den Ertrag der eigenen Scholle und alle eigenen Hülfsmittel zusammenfassen und nutzbar machen.

Alle die vielen zu diesem Zwecke empfohlenen Mittel müssen an Bedeutung weichen einer zweckmäßigen Ausnutzung unserer Milcherzeugung. Milch ist zugleich Speise und Kraft, Fleisch und Brot, Ernährung und Labial für jung und alt, Gesunde und Kranke. Sie enthält Eiweiß, Zucker, Fett und Nährsalze in leicht verdaulicher Form. Leider ist ihr, diesem so außerordentlich proteinreichen Nahrungsmittel, in der gegenwärtigen Kriegszeit nicht überall die erwünschteste Beachtung geschenkt worden. Und doch werden wir gerade auf Milch, Milchspeisen und Käsegerichte hingewiesen, da das Fleisch einen überaus hohen Preis hat. Wird infolge dessen der Fleischverbrauch eingeschränkt, so kann von „Entbehren“ noch lange nicht die Rede sein, da uns in der Milch mit ihren Erzeugnissen ein vollwertiger Ersatz zur Verfügung steht.

Von der Natur selbst als erste Nahrung bestimmt, zeichnen sich die Milch und ihre Erzeugnisse außer Besonnlichkeit und Verdaulichkeit auch durch ihren im Verhältnis zu ihrem Nährwerte niedrigen Preis aus. 1 Liter Vollmilch enthält die gleiche Eiweißmenge wie 250 g Fleisch oder fünf große Eier; der Gehalt an Milchzucker entspricht dem Nährwert des in 25 g Kartoffeln oder in 90 g Brot enthaltenen Stärkemehls; und das Fett von 1 Liter Vollmilch gibt 40 bis 45 g Butter. 1 Liter Vollmilch kann mithin 250 g Fleisch oder fünf große Eier und außerdem ein Butterbrot oder gleichviel geröstete Kartoffeln ersetzen. 1 Liter völlig entrahmter Magermilch entspricht 250 g Fleisch mit Salzkartoffeln oder fünf Eiern mit ein paar trockenen Semmeln.

Wer im Wachen begriffen oder von Krankheiten genesen ist und wer durch einseitigen Fleischgenuss an Stoffwechselfrankheiten, besonders an Gicht, leidet, mag und findet Kraft und Genesung in Milch- und Sauermilchsauren, Kefir und Joghurt, Misch-, Quark- und Käsespeisen.

Milch erquidht nicht nur, sie sättigt auch und erfrischt — wie schon gesagt — das jetzt so teure Fleisch. Stellt man die Nährwerte von bestem mittelfetten Knochenlos-Rindfleisch und von Milch mit einem Durchschnittsgehalte von 3,3 % Fett, 3,5 % Eiweiß und 4,7 % Milchzucker in Bezug auf ihren Marktpreis gegenüber, so ergibt sich, daß der Preis für den gleichen Nährwert in Form von Milch drei und einhalbmal so niedrig ist als in Fleisch.

Mit dem Monat Mai hat der Weibegang oder im Stalle die Grünfütterung eingesetzt und damit

eine reichlichere Milchgewinnung. Zunächst handelt es sich um eine zweckmäßige Verwertung der Magermilch. Ihr ist bisher nicht die gebührende Beachtung als menschliches Nahrungsmittel zuteil geworden, sie wurde vielmehr größtenteils zur Aufzucht von Kälbern und Ferkeln verbraucht. Da letztere infolge des Mangels an Kraftfuttermitteln während des Krieges nicht den bisherigen Umfang haben wird, bleibt eine große Menge Magermilch zur menschlichen Nahrung übrig. Am besten dürfte sich dazu ihre Verarbeitung zu Speisequark und Magerweiskäse empfehlen. Ihr bisheriger geringer Verbrauch ist wohl zum Teil daraus zu erklären, daß unsere Molkereien ihrer Herstellung kein besonderes Interesse zuwandten, weil sie sich aus der Verwertung der Magermilch zur Aufzucht von Kälbern und Schweinen einen höheren Gewinn versprachen. Erzielen aber Speisequark und Weiskäse aus Magermilch löhnende Preise, dann werden die Molkereien ohne weiteres ihre Aufmerksamkeit auch darauf richten.

Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft hat soeben ein Flugblatt herausgegeben, welches unter dem Titel: „Milch, Milchspeisen und Käsegerichte als Grundlage der Ernährung während des Krieges“ in eingehendster Weise die Milchverwertung in größtem Umfange als bisher befristet. Nachdem über die Deutung des Nährstoffbedarfs durch die Milchwirtschaft im allgemeinen und über den Wert der Milch als Nahrungsmittel im besonderen gesprochen, werden in diesem Flugblatt in breiterer Form die Verwendungsarten der Milch behandelt. Milchgerichte, Milchsuppen, Milchspeisen, Buttermilch und Buttermilchspeisen (Nährwert: 2/3 Liter Buttermilch und 500 g Kartoffeln = 500 g Fleisch), Weiskäse als Ersatz für Fleischgerichte (Nährwert: 500 g magerer Weiskäse = 570 g mageres Rindfleisch), Weiskäsegerichte: alles wird in anschaulicher Weise unter Angabe bewährter Rezepte eingehend behandelt. Zum Schluß noch folgender Appell:

In den Hausfrauen aber ist es, den Segen, den uns die Frühjahrsmonate an Milch bringen, durch kluge Verwendung dieses flüssigen Fleisches in der Küche nutzbar zu machen, damit die Opfer des Krieges nicht am Ende doch noch in Frage gestellt werden, weil wir nicht verstanden, unsern Überfluß für die Zeit der Not zu horten. Je weniger wir von unserm Futterstoff für die unwirtschaftliche Fleischherzeugung verbrauchen, je länger und je reichlicher kann die Landwirtschaft die Deutung des Eiweiß- und Fettbedarfs der Bevölkerung durch Milch und ihre Erzeugnisse sicherstellen.

Baut Sonnenblumen!

Nachdem auch Italien uns den Krieg erklärt hat, ist uns die Hauptnahrungsmittel für mancherlei Produkte, die wir seit Beginn dieses Weltkrieges noch aus dem Auslande über Italien erhielten, geschlossen, nicht zum wenigsten für pflanzliche Öle und Fette. Schon seit längerem macht sich ein Mangel an diesen Stoffen bemerkbar, der zweifellos nach Italiens beispiellosem Treibtrieb noch erheblich zunehmen wird. Das ist erklärlich, wenn man bedenkt, wieweil ungeheure Mengen von Ölen und Fetten nur aus eingeführten Pflanzen gewonnen. Die Gesamtimport von Ölrüchten und Ölsamereien betrug in den letzten Jahren etwa 1.588.000 t, die Ausfuhr dagegen nur etwa 16.000 t. Aus der Mehreinfuhr von Ölrüchten und Ölsamereien dürften etwa 572.000 t Öl hergestellt sein. Die Erzeugung von Ölen aus heimischen Pflanzen läßt sich auf etwa 40.000 t schätzen. Aus diesen Angaben geht klar hervor, wie sehr wir Ursache haben, so viel Öl liefernde Pflanzen, als eben möglich, im Inlande selbst anzubauen. Fast die einzige Öl liefernde Pflanze, die außer Hans sich noch jetzt zum Anbau eignet, ist die Sonnenblume. Wie die Eisenbahnverwaltung die Eisenbahndämme mit Sonnenblumen bebauen läßt, so sollte ein jeder Landmann und Gartenbesitzer dem schleimigen Anbau der Sonnenblume seine Aufmerksamkeit zuwenden. Hinsichtlich des Bodens ist die Sonnenblume ziemlich anspruchslos. Sie gedeiht wohl überall, wo die Sonne reichlich hinkommt. Deshalb könnte sie der Landmann bauen an Wegen, Dämmen, Grenzweiden, der Gartenbesitzer an den Gartengrenzen, als Einfassung von Beeten, auch sollte er sie bezogen in seinem Blumenhorten. Sie als Flüssigenetz in Rüben-, Mais- und Kartoffelfeldern anzubauen ist wohl

schon etwas spät. In sehr vielen Fällen wird der Einzelne nicht viel anbauen können. Hier könnten sich zur Erntezeit mehrere zusammen tun und ihre Erträge gemeinsam an Ölmühlen verkaufen, oder es könnten von Vereinen oder Privatien, die dazu bereit sind, die Samen, auf deren Verkauf so mancher wegen des geringen Erlöses keinen Wert legen wird, gesammelt und an Ölmähdern abgesetzt werden. Der Reinertrag könnte wohlthätigen Unternehmungen zugute kommen. In ähnlicher Weise wie die Wollwoche, an der so viele Hände freiwillig tätig waren, ließe sich auch das Sammeln der Sonnenblumen nach Bedarf durchführen.

Am reichsten an Öl sollen die aus Ungarn stammenden Sonnenblumen samen sein, die an Dextre die russischen erheblich übertreffen. Die Kerne, welche etwa die Hälfte des Samen gewichtes ausmachen, enthalten 36 bis 53 % Öl. Dieses Öl ist kalt gepreßt ein brauchbares Speisöl; heiß gepreßt läßt es sich zur Seifen- und Firnisbereitung verwenden. Produkte, die wie wohl jeder weiß, aus Fetten hergestellt werden und daher jetzt auch im Preise recht hoch stehen. Die Pflanzstände, die Sonnenblumentuchen sind obendrein noch ein gutes Futtermittel für Zugochsen, Pferde, Milchkühe und Mastschweine. Durch sie würde im kommenden Winter also auch eine merkliche Lücke ausgefüllt und die fehlenden ausländischen Kraftfuttermittel zum Teil ersetzt werden. Bei Milchkühen will man durch Fütterung mit Sonnenblumentuchen sogar noch eine Erhöhung der Butterproduktion wahrgenommen haben. Auch für die Geflügelmast lassen sich die Sonnenblumentuchen gut verwenden.

Die Wichtigkeit der Sonnenblume für unsere Volkswirtschaft in der noch bevorstehenden Kriegszeit geht aus dem Obenstehenden genügend hervor. Wer es kann, veräume daher ihren Anbau nicht; auch dieser ist jetzt eine vaterländische Tat. Die Aussaat ist einfach und kann von jedem gesehen. Die Samen werden je 2 bis 3 etwa 5 cm tief in ungefährem Abstände von 1 m gelegt.

Kleinere Mitteilungen.

Magentatarrh der Pferde. Häufig kommt bei Pferden ein Magen-Darmkatarrh vor, bei welchem auch die Schleimhaut des harten Gaumens etwas anschwillt. Diese Geschwulst wird als Frosh- geschwulst bezeichnet. Vielfach hält man diese für die eigentliche Ursache der Krankheit, und unverständliche Leute suchen dann das Pferd durch das unvernünftige und tierquälerische Brennen zu heilen. Dadurch wird allerdings erreicht, daß die Pferde mehrere Tage nicht fressen, und strenge Diät ist bei dieser Krankheit die Hauptsache. Viel besser wäre es aber, den Pferden einfach das Futter zu entziehen. Das Anstechen der Froshgeschwulst ist noch viel gefährlicher als das Brennen, weil durch dasselbe schwer zu stillende Blutungen eintreten können. Leiden die Pferde an einem Magentatarrh und haben sie dabei eine Froshgeschwulst, so halte man sie sehr diät. Auch gebe man ihnen 100 g Kochsalz, 80 g Glaubersalz, 50 g Gipspulver, 30 g Kaliumpulver und 50 g Naphthalinpulver. Die Masse wird gut gemischt, mit einer halben Tasse Wasser angefeuchtet und zu einem steifen Teige verriert, aus welchem man fünf Willen bereitet, die dann während des Tages dem Pferde nach und nach in das Maul gegeben werden. R.

Erhöhung der Milchergiebigkeit. In Verfolg älterer Versuche haben Ricci und VAmat an der Landwirtschaftlichen Hochschule Pisa Untersuchungen über die Erhöhung der Milchergiebigkeit bei Kühen angestellt. Das Versuchstier war eine Holländer Kuh, ihr wurden täglich 5 oben einer Lactofektin bezeichneten hochkonzentrierten Lösung verschiedener Zuckerkarten, wie Saccharose, Glukose und Galaktose eingespritzt, und zwar drei Wochen lang. Vor Versuchsbeginn wurde die Kuh eine Woche vor der ersten Injektion auf konstante Fütterung gestellt, und man begann schon von diesem Zeitpunkt ab mit der Messung der täglichen Milchmenge. Diese betrug vor der Behandlung 6,95 l. Sie stieg in der ersten Versuchswoche auf 7,65 l, dann in der zweiten sogar auf 8,1 l und betrug in der dritten Woche wieder 7,65 l täglich. Die Forscher entnahmen Milchproben vor und nach der Versuchsperiode, um die Rasse- und Züchterausbeute festzustellen. Aus den Ergebnissen zeigte sich, daß eine genügende Konstanz in der Zuckermenge bestand, obwohl man bei den

Proben der ersten Versuchswache eine Erhöhung des Fettgehalts und bei den Proben der letzten Woche einen höheren Käse- und Hiegerertrag feststellte. Die Versuchsergebnisse sind bemerkenswert. Sie zeigen, daß für die Erhöhung der Milchabsonderung bei der Kuh eine Menge von 5 ebern ober oder angegebenen Spritzflüssigkeit erforderlich ist, und daß man durch Einspritzungen nicht nur den Ertrag steigern, sondern auch die Güte der Milch verbessern kann. Allerdings wird es zunächst erforderlich sein, in weiteren Versuchen festzustellen, ob diese Vorteile anbauern und in welchen Grenzen sie schranken, und schließlich, ob das Mittel bei guten und schlechten Kühen verschieden wirkt.

Segen Scheidensatarrh empfiehlt Domänenwäcker Wiede in der „Illustrierten landwirtschaftlichen Zeitung“ folgendes Mittel: Mit einem reinen, mit Vollkorn durchtränkten Weizenklein werden den erkrankten Tieren die Bläschen der entzündeten Scheide aufgetrieben; dann werden die so behandelten Stellen mit Jod eingestrichelt. Nach acht Tagen zeigt sich bei den meisten Kühen völlige Heilung, in hartnäckigen Fällen wird das Verfahren wiederholt. Dieses Verfahren verursacht wenig Kosten. Durch die Behandlung mit den besagten Stiften hat Wiede bei seinen Kühen keinen Erfolg gehabt.

Wenn man fette Schweine an einem heißen Tage auf einem Pflanz besordert, so sorge man für hinreichenden Schatten durch Bedecken oder Überspannen von Tüchern. Sehr nachteilig ist es, wenn die Schweine sehr heiß gehalten sind oder wenn sie eine unbequeme Lage einnehmen müssen, wobei sie am Aftener gehindert werden. Bei Nichtbeachtung dieser Punkte können die Tiere erkranken oder am Hitzschlag sterben. Am geratlichsten ist es, fette Schweine während der heißen Jahreszeit früh morgens oder spät abends zu besondern. Sollte ein Schwein während der Hitze vom Hitzschlag befallen werden, so löse man sofort alle Stricke, nehme das Schwein vom Pflanz herab und bringe es an einen kühlen Platz. Es empfiehlt sich, die bereits befallenen Tiere mit viel kaltem Wasser zu begießen. Haben sie sich etwas erholt, so gebe man ihnen viel Flüssigkeit zu trinken, Brunnenwasser oder auch Milch.

Zum Absetzen der Ferkel. Bei vielen kleineren Landwirten habe ich stets die Ansicht verbreitet gefunden, daß die Ferkel abgesetzt werden müßten, bevor die Sau wieder brünstig wird, weil die Milch der Mutter Schweine beim Brünstwerden eine den Ferkeln schädliche Beschaffenheit annimmt und die Tiere infolgedessen an Durchfall erkranken. Wenn das richtig wäre, so könnte es ganz unmöglich sein, die Ferkel sechs Wochen oder noch länger, wie es doch häufig geschieht, saugen zu lassen; denn die Mutter Schweine werden schon oft nach vier bis fünf Wochen nach dem Ferkeln wieder brünstig. Dr. Kistner behauptet sogar, daß die Schweine schon nach dem 5. und 28. Tage nach dem Geburtsakte wieder brünstig werden, daß sich aber bei den frühreifen Schlagen am besten der 38. bis 40. Tag nach der Geburt zum Wiederbelegen eigne, da die Muttertiere in dieser Zeit, mager vom Säugen, am leichtesten aufnehmen und die meisten Ferkel zur Welt bringen. Er behauptet ferner, daß das Absetzen der Ferkel nicht vor der siebenten bis achten Woche stattfinden solle. Viele Landwirte, darunter die bedeutendsten Schweinezüchter, setzen die Ferkel nie früher ab, während es in den Stammzüchtereien oft noch später geschieht.

Kriegsfütterung der Hühner. Die Hühner wurden leider bisher ganz oder doch größtenteils mit Körnern gefüttert; das hat nun aufgehört. Die alten und älteren Hühner sind ja längst in den Topf geordnet; die jungen, leistungsfähigen werden ihnen nachfolgen müssen, wenn nicht auf eine andere Fütterungsweise übergegangen wird. Ein weiteres Zurückgehen des Hühnerbestandes wäre vom Standpunkte der Volksernährung aus bedauerlich und muß nach Möglichkeit vermieden werden. Was der vermehrte Kartoffelverbrauch an Nährwert abgibt, muß anderweitig zugeführt werden. Einer der bestmöglichen und gesaltesten Zusätze sind die Eier. Fleisch wird ohnehin wegen des Kostenpunktes mehr oder weniger ausgespart bleiben; für die Landbevölkerung, für welche jetzt eine arbeitsreiche Zeit beginnt, werden neben dem vermehrtem Gemüsebau und Milchverbrauch die Eier Ertrag schaffen müssen. Bei einem guten Willen und etwas mehr Arbeit, fähig ist ein Mitarbeiter der „Deutschen Schacht und Vieh-

hofzucht“, können die Hühner (Häselhühner) auch ohne Körnerfütterung erhalten, ja sogar zum fleißigen Legen gebracht werden; sie sind ja Allesfresser. Jeder Landmann hat Heublumen (Grasgasse) zur Verfügung; auch kurzgeschmitenes Heu, Kleesil, mit die gleichen Dienste. Davon nehme er einen halben Kübel voll und überbrühe es, mische dazu gekochte und zerquetschte Kartoffeln, Rüben, Kohlraben, gebe ein paar Hände voll Mele dazu, einen Löffel voll Salz und Schlemmtreibe oder zerriebene Eierschalen und Abfälle von Brot und Gemüse. Dieser Brei, lauwarm gegeben, täglich zweimal und für jedes Stück etwa eine Kaffeetasse voll, ist schon ein brauchbarer, gern genommener Ertrag für Körner. Will man aber die Hühner gern und bald zum Legen bringen, so mische man noch einige Löffel Fleisch- oder Fisch- und Knochenmehl, eine Handvoll Malzkeime, einhalb bis ein Pfund aufgelöste Weiz-, Mohr-, Sesa- oder Erbsenmehl und gedörrte, zerstoßene oder gemahlene Eiheln hinein. Gelegentlich der Frühjahrsgartenarbeiten können statt des Fleischnetzes zerhackte Regenwürmer und Schnecken die gleichen Dienste tun. Sehr verbessert wird der Brei durch Zugabe von Magermilch, Buttermilch und Mischchen. Wo Rindsblood und Fleischabfälle zu bekommen sind, bemühe man sich um diese; die Hühner werden es lohnen. Ein Sandbännen und eine Aschenkiste sind den Hühnern zugänglich zu machen. Nummer 11 auf möglichst großen, freien Auslauf Gewicht zu legen. Bei den jetzigen und zu erwartenden Erntereifen dürfte sich einige Mehrarbeit wohl lohnen. Vorstehendes macht weder auf Vollständigkeit noch auf neue Gedanken Anspruch; es will dem augenblicklichen Bedürfnis dienen.

Kriegsbrotsuppe. Wenn man noch so sorgsam und sparsam mit dem kostbaren Brote umgeht, ein kleines Häppchen, ein Würstchen bleibt doch manchmal über. Natürlich wird alles hübsch gesammelt und später auf andere Weise verwendet. So kam ich auf den Gedanken, einmal eine Brotsuppe herzustellen, die von der gewöhnlichen etwas abweicht, und erreichte mit dem Resultate allgemeine Anerkennung, so daß ich dieses Rezept für alle Zeit meinem Küchensettel einverleibt habe. Die Brotreste stellt man auf einem Bleche in den Backofen und läßt sie schon hellgelb rösten. Erkalten werden sie fehr gerieben. In einem Topfe läßt man Fett heiß werden (am besten übriges Bratenfett) und rührt darin das geriebene Brot. Mit Wasser wird aufgefüllt; hat man etwas Bratenfett, kann man sie daran geben, außerdem ein Maggdrüsenfischchen. Man läßt sie gut verkochen und richtet über Ei und saurem Rahm an. Es ist eine sehr kräftige, nahrhafte Suppe. Für einen Teller Suppe kann man einen gehäuften Eßlöffel geriebenes Brot rechnen. Hier möchte ich gleich mal bemerken, wie ich es einrichte, daß ich stets mit saurem Rahm versehen bin, der oft schwer zu kaufen ist. Die Milch, die mir morgens gebracht wird, lasse ich vor dem Kochen ein paar Stunden stehen. In dieser Zeit hat sich eine kleine Rahmschicht gebildet, die ich mit einem Löffel abnehme. Dies täglich getan, hat man bei Bedarf den Rahm vorrätig. Ich entziehe dadurch der Milch nicht viel Fettgehalt, und er kommt ja in anderer Form der Familie wieder zugute. M. B. D.

Erdbereen mit Hasfergrübe und Milch. So schön eingezuderte Erdbereen mit Milch zum Abendbrot auch schmecken, so sind sie doch nicht hinreichend sättigend, sondern sie erfordern noch manches Butterbrot mit oder ohne Belag. Um nun auch hier zu sparen, löst man Hasfergrübe dazu, die als sehr nahrhaft und sättigend bekannt ist. Man rechnet für die Person zwei Eßlöffel voll Hasfergrübe und kocht sie in Halbmilch mit ein wenig Salz gar und zu dickem Brei. Die Grübe muß abgeseiht, aber nicht kalt auf den Tisch kommen und wird zusammen mit eingezuderten Erdbereen und süßer Milch vom Suppenteller gegessen. Hat man es, fügt man der Hasfergrübe ein Stüchlein Butter zu, doch kann man sie auch ohne Butter kochen. M. B.

Erdbereen mit Johannisbeerjaff einzumachen. An sich eingemachte Erdbereen weisen selten eine schöne Farbe auf, da empfiehlt es sich, ihnen Johannisbeerjaff, wie folgt, zuzusetzen: Die bei trockenem Wetter geschnittenen Erdbereen werden mit einem reinen, weichen Pinsel trocken gesäubert und entziet. Dann mischt man 500 g Früchte mit 200 g feinem Streuzucker durch, legt die Früchte in Einmachgläser und giest diese

mit fertiggeschautem rotem Johannisbeerjaff voll. Nun legt man Gummiring und Deckel auf die Gläser und stellt sie in den Einkochapparat, gießt so viel kaltes Wasser darauf, daß es fingerhoch über den Gläsern steht. Zeigt der Thermometer 90° läßt man die Früchte noch 20 Minuten ziehen und dann in dem Apparat erkalten. Diese Erdbereen haben eine herrlich rote Farbe und sind eine Zierde für jeden Tisch. M. B.

Feine Erdbeermarmelade. 500 g reife, trockene Waldbeereen streicht man roh durch ein Porzellanfebes. Unterdessen kocht man 500 g Raffinade mit 1/2 l Wasser wie folgt ein: Der Zucker wird in saftgroße Stücke geschlagen, in Wasser getaucht und mit dem Rest Wasser im Einkochgefäß zu Feuer gebracht. Er wird unter fleißigem Umrühren solange gekocht, bis er breit vom Rössel tropft. Gleichzeitig kocht man eine Schote Vanille im Zucker, die man, wenn letzterer fertig ist, herausnimmt. Nun rührt man das durchgeschlagene Erdbeereis löfelfeise in den Zucker, mischt es gut durch und füllt die Marmelade in sauber geschwefelte und mit Rum ausgespülte Gläser, läßt sie erkalten, belegt sie mit Salzlagpapier und bindet zu. M. B.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

(Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Fragebeantwortung für den Leser nur dann, wenn sie rechtzeitig erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 30 Pf. in Briefmarken beigefügt sind. Dafür findet kein aber auch jede Frage direkte Beantwortung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Ausnahme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.)

Frage Nr. 174. Meine Stachelbeersträucher werden in jedem Jahre von Maden heimgegriffen, die sich in die Stachelbeere hineinfrassen und von einer zur andern wandern. Im vorigen Jahre war es so schlimm, daß die angebohrten Stachelbeeren wie gefäht am Boden lagen. Wurde es helfen, sie grün abzupflücken oder würde sich die Made im nächsten Jahre trotzdem wieder einstellen?

W. G. in B.
Antwort: Nach Ihrer Beschreibung scheint es sich um den nicht gerade häufigen Stachelbeergänsler zu handeln, dessen 10 mm lange, hellgrüne Raupe von Mai bis Juli auftritt und reisende Stachelbeeren mit benachbarten Blättern zusammenpinnt und die Früchte aushöhlt. Die Bekämpfung geschieht durch Ableben der befallenen Stachelbeeren. Der Gänsler legt April/Mai die Eier einzeln an Zweige. Durch Bekleimen der Büsche mit geschäftigen Ralf läßt sich die Einlage verhindern. Auch hinreichende Bodenbearbeitung über Winter ist geboten, da das Insekt in Puppenform flach in der Erde überwintert. R. S.

Frage Nr. 175. Wie vertreibt man Ameisen aus Schefflerammer und Kasse? W. G. in B.
Antwort: Die Bekämpfung der Ameisen geschieht nach dem Sorauerischen Handbuch der Pflanzenkrankheiten am wirkungsvollsten durch die Berührung des Nestes. Bei kleineren Nestern genügt Eingießen von kochendem Wasser. Auch kann man die Nester ausheben und unmittelbar danach in kochendes Wasser werfen. Um größere Nester zu zerstören, gießt man Schwefelkohlenstoff hinein und verstopft sofort alle Öffnungen. Noch wirksamer ist es, vor Verschließen des letzten Loches den Schwefelkohlenstoff anzugießen. Doch ist hierbei große Vorsicht geboten. In Nordamerika benutzt man mit Erfolg Oxanthalium oder Wefenverbindungen. Auch Zucker und Botar bilden ein wirksames Gift. Kaiser, wenn auch nicht so gründlich, geschieht die Berührung kleinerer Nester durch Eingießen einer starken Eisenbitriol-Lösung, Ausstreuen von Chloralkali auf das Nest mit nachfolgendem kräftigem Wehen, oder durch Vermischen des Nestes mit Aschale. Betrieben werden Ameisen durch Naphthalin oder Kampfer. Auch lassen sie sich durch nicht völlig abgenagte Markfröhen, Suedschwaben, mit Zucker besetzte Schwämme tödnen. Diese Gegenstände sind darauf rasch in kochendes Wasser zu werfen. R. S.

Frage Nr. 176. Können Sie mir ein Mittel angeben, wie ich meine Schäferhündin heil bekommen könnte?
A. B. in M.
Antwort: Sie können einen Versuch mit Nohimbun machen, das sich als das beste Mittel zur künftigen Erzeugung des Geschlechtsstriebes erwiesen hat. Das Mittel würde von einem Tierarzte zu beschreiben sein. Dr. S.

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

Gurken als Zwischenkultur zu Frühkartoffeln. Die Gurke stellt viele Anforderungen an Boden und Düngung; sie verlangt eine freie, warme und geschützte Lage und einen durchlässigen, humusreichen, schwarzen und gut durchdrungenen Boden. Da der Acker von den Gurken verhältnismäßig spät in Anspruch genommen wird, ist das freie Land durch Nebenkultur auszunutzen; die Frühkartoffel hat sich als Zwischenpflanzung am besten bewährt. Man beginnt an der Grenze des Ackers mit zwei Reihen Kartoffeln und einer Reihe Gurken, dann abwechselnd vier Reihen Kartoffeln und eine Reihe Gurken. Durch wiederholtes Gießen mit Gülle und fleißiges Lockern werden die Reihen für die Gurken vorbereitet und der Samen in der ersten Hälfte des Juni in Abständen von 30 bis 40 cm ausgelegt. Die Gurken zunächst liegenden Kartoffelreihen werden zuerst herausgenommen, dann die anderen Reihen, bis der Acker zuletzt nur noch mit Gurken besetzt ist. Die Gurken müssen, so schreibt Mathilde Heintze in der 'Deutschen Landwirtschaftlichen Presse', im Frühjahr und während des Wachstums noch eine Hülfsdüngung bekommen. Der Ertrag der Gurke ist je nach der Beschaffenheit des Bodens sehr verschieden, doch ist schon der mittlere Ertrag sehr gewinnbringend, und deshalb ist dieser Anbau angeregt zu empfehlen. Man bewirkt ein schnelleres Treiben und einen reichlicheren Ertrag, wenn man den Samen 24 Stunden vor dem Ziehen in einer Mischung von Regenwasser mit zwanzigfach verdünntem Chlorwasser, das in jeder Drogerie zu haben ist, einweicht. Ein Mittel, die Körner vor dem Anstreuen zu bewahren, besteht darin, daß diese anstatt in Tran eingewickelt werden. Den gelbstreiften kleinen Gurkenläufer vernichtet

man durch die Verbrennung mit einer starken Hühnerdünger-Auflösung. Zu diesem Zwecke gießt man auf 1/2 kg Hühnerdünger 8 l Wasser, läßt diese Auflösung 24 Stunden stehen und überbraut dann abends die Pflanzen damit. Aller Hühnerdünger ist für dieses Verfahren geeignet. Vertünnt eine Gurkenpflanzung durch anhaltende Kälte, so macht man auf beiden Seiten, 8 cm von den Pflanzen entfernt, eine Rinne und füllt diese mit frischem Hühnerdünger an. Es ist sehr zu empfehlen, kurz vor Johannistag noch einmal Gurkenferne zu legen. Diese Spargürten sind meist zum Danfeste reif und erzielen einen hohen Preis.

Dauer der Spargurke. Will man Spargurkenpflanzen dauernd in gutem Ertrage erhalten, so sollte die Gurke nicht über Johannistag ausgebeutet werden. Nach der Gurke sollen der Pflanze noch Kräfte genug bleiben, um eine genügende Anzahl kräftiger Stengel treiben zu können, die mit ihren Blättern die Ernährung des Stoces besorgen und insbesondere die Nierenvollstoffe bereiten, von deren Menge die nächste Gurke abhängig ist. Während der Dauer der Gurke sind allerdings alle Schäfte, auch die schwächsten, zu entfernen, weil sie Wasser verdunsten und die Entziehung scharf schmeckender oder holziger Stengel zur Folge haben können. Nach der Gurke läßt man alle, auch die schwächsten Stengel, wachsen.

Erdbeeren bedürfen zwischen Blüte und Fruchtzeit viel Wasser. Es ist aber ein Fehler, sie oft zu begießen, weil mit dem öfteren Gießen gewöhnlich Derschlächtheit verbunden ist. Jede Woche bei trockenem Wetter einmal, aber dann reichlich Wasser geben, ist das richtige Verfahren. Wenn der Boden um die Pflanzen mit kurzem Stroh gedekt werden kann, was ja schon zum Schutze der reifenden Früchte geschehen muß, so

ist noch weniger Wasser nötig, weil die Bedeckung die Ausdunstung verhindert.

Um die **Oleanderpflanze** zur vollständigen Blüte zu bringen, bedarf sie als ausgeprochene Sonnenpflanze viel Licht und Sonnenfeuchtigkeit und als besonders wasserbedürftiges Gemächs reichliches Gießen. Auch ihre Ernährung muß eine kräftige sein und durch Verabreichung von flüssigen Düngern wie Hornpflanzendünger oder 10 g Salznach in 1 l Wasser gelöst, wöchentlich zweimal verabreicht, unterstützt werden. Eine Eigentümlichkeit in der Blütenentwicklung besitzen die Oleander insofern, als sich an den gabelförmigen Blütenzweigen nach Verblühen der ersten Blüte in der Regel noch viele Gabelknospen bilden, so daß die abgeblihten Blütenzweige nicht doreilig und unbedacht entfernt werden dürfen, falls man den Blumenstiel nicht erheblich beinträchtigen will.

Kochsüße Speisen — Zucker nähert! Wir haben ziemlich wenig Butter und Fett zur Verfügung, dafür aber reichlich Zucker, der daher zur Ergänzung herangezogen werden muß. Rhabarber- oder Stachelbeergelees läßt sich des teuren Griezmehls wegen nicht so oft auf den Tisch bringen, doch kann man sich auch anders helfen, indem man Gelatine zum Bereiten der Süßspeisen heranzieht. Will man z. B. Stachelbeergelee kochen, so läßt man die Stachelbeeren in nicht zu wenig Wasser kochen, streicht sie durch ein Sieb, läßt sie abkühlen und mischt sie mit dem Vorrat. Auf 1 Liter durchgeschlagene Stachelbeeren mit Kochwasser rechnet man zehn Blätter weiße Gelatine. Letztere löst man in ein wenig lauwarmen Wasser auf, mischt sie gut unter die Stachelbeeren und läßt die Speise kalt und fest werden. Auf gleiche Weise löst man Rhabarberbeeren. Dazu kalle Milch oder, wenn man es sich leisten will, Vanillesauce. M. W.

Sommersprossen

Das garantiert wirksamste Mittel gegen Sommersprossen ist **Crème Diana**. In 5 Tagen keine Sommersprossen mehr. Topf nur 2,50 Mark. Buch zur durchförsch-Apotheke, Strassburg 97. (Eisass) Kleine Apotheke Greußenhau.

Fliegenfänger

Kollektron, 1 m lg, 45 mm Br. Gewicht f. jed. Stück 100 Stück M. 7,00 u. 1000, von 250 Stück an franco geg. Nachn. Chem. Fabrik Kobbelt, Berlin N. 37/423.

Große Emailletöpfe zum Kochen, Braten usw.

starke Ia. Qualität (98)

ca. 20 Liter Inhalt	2,80 Mk.
" "	3,40 " "
" "	3,70 " "
" "	3,90 " "
" "	4,25 " "

Paul Schwenkert,
Emaille-Verlanchhaus,
Dessau L., Adestr. 10.

Jedermann trage sein Papiergeld

in den von uns gefertigten, äußerst dauerhaften, sehr wenig auftragenden, praktisch eingerichteten

Papiergeldtäschchen.

Drei verschiedene Größen.

Kleinformat, zusammengelegt 14 x 9 cm. Fügt Scheine bis zum Hundsmarkstück ungefährlich.
Preis: Einzelne Täschchen 60 Pf., zwei Stück 1 Mk., drei Stück 1,40 Mk., fünf Stück 2,20 Mk., zehn Stück 4 Mk.

Mittelformat, zusammengelegt 15,5 x 10 cm. Fügt Scheine bis zum Zwanzigmarkstück ungefährlich.
Preis: Einzelne Täschchen 70 Pf., zwei Stück 1,20 Mk., drei Stück 1,70 Mk., fünf Stück 2,70 Mk., zehn Stück 5 Mk.

Großformat, zusammengelegt 17,5 x 10,5 cm. Fügt Scheine bis zum Hundsmarkstück ungefährlich.
Preis: Einzelne Täschchen 80 Pf., zwei Stück 1,40 Mk., drei Stück 2 Mk., fünf Stück 3,20 Mk., zehn Stück 6 Mk.

Von allen drei Größen: je 1 Stück 1,90 Mk., je 2 Stück 3,50 Mk., je 5 Stück 5 Mk.

Safolge der Partipresse empfiehlt sich Sammelbezug.

Geigneten Handlungen zum Wiederverkauf empfohlen.

Bestand erfolgt gegen Einzahlung der Beträge portofrei, unter Nachnahme mit Aufschlag des Nachnahmepostes. Zu beziehen durch die Verlagsbuchhandlung

J. Neumann, Neudamm.

Landwirte, lesen und aufbewahren!



Die Grundbesitzer machen wir auf unsere direkt aus Schottland bezogenen englischen Futterweiden oder Feinweiden aufmerksam, die durch die Quelle des Wolfshandes bilden. Das englische Vieh dankt dieser Weide seinen Vortritt. Im Juni August auf die ungedüngten Weiden für den Winterbedarf, ohne jede Bearbeitung, einen reichen Ertrag an Grünfutter u. 8-10 Pfund schwere Weiden, erziehen daher den Viehhand sehr reichlich und erfahren dadurch eine Menge anderer Futter für den Winterbedarf. Dieses milchfähige Gras wächst wegen seiner auch als Speisekraut benutzt und, wie unser Samentraut eingemacht, schmeckt sie diesem ganz ähnlich.

Gutsbesitzer, Wilhelm Firsing in Brandenbuhr, Post Bischen (Pomm.), verendet frischen Samen 10 Pfund M. 15.-, 1 Pfund M. 2.-, 100 kg zu verenden 60 Pf.

Katalog über alles, was der Landwirt u. Gartenbesitzer zur Gebrauchsart braucht, gratis.

Feldpost-Briefschachteln

zum Verschenden von Liebesgaben an unsere Angehörigen im Felde.

Vorrätig in vier Größen. Dauerhaftestes Fabrikat. Billigste Preise. Wünschige Utensile liegen vor.

I. für Briefe bis zu 50 Gramm (portofrei): A Schachtel 9,5 x 12 cm, besonders geeignet zum Versand für Zigarren B Schachtel 9,5 x 18 cm, besonders bestimmt zum Versand für Schokolade. Preise: 30 Stück 1,00 Mk., 50 Stück 1,50 Mk., 100 Stück 3,00 Mk.

II. für Briefe bis zu 250 Gramm (10 Pf. Porto): A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, U, V, W, X, Y, Z, AA, AB, AC, AD, AE, AF, AG, AH, AI, AJ, AK, AL, AM, AN, AO, AP, AQ, AR, AS, AT, AU, AV, AW, AX, AY, AZ, BA, BB, BC, BD, BE, BF, BG, BH, BI, BJ, BK, BL, BM, BN, BO, BP, BQ, BR, BS, BT, BU, BV, BW, BX, BY, BZ, CA, CB, CC, CD, CE, CF, CG, CH, CI, CJ, CK, CL, CM, CN, CO, CP, CQ, CR, CS, CT, CU, CV, CW, CX, CY, CZ, DA, DB, DC, DD, DE, DF, DG, DH, DI, DJ, DK, DL, DM, DN, DO, DP, DQ, DR, DS, DT, DU, DV, DW, DX, DY, DZ, EA, EB, EC, ED, EE, EF, EG, EH, EI, EJ, EK, EL, EM, EN, EO, EP, EQ, ER, ES, ET, EU, EV, EW, EX, EY, EZ, FA, FB, FC, FD, FE, FF, FG, FH, FI, FJ, FK, FL, FM, FN, FO, FP, FQ, FR, FS, FT, FU, FV, FW, FX, FY, FZ, GA, GB, GC, GD, GE, GF, GG, GH, GI, GJ, GK, GL, GM, GN, GO, GP, GQ, GR, GS, GT, GU, GV, GW, GX, GY, GZ, HA, HB, HC, HD, HE, HF, HG, HH, HI, HJ, HK, HL, HM, HN, HO, HP, HQ, HR, HS, HT, HU, HV, HW, HX, HY, HZ, IA, IB, IC, ID, IE, IF, IG, IH, II, IJ, IK, IL, IM, IN, IO, IP, IQ, IR, IS, IT, IU, IV, IW, IX, IY, IZ, JA, JB, JC, JD, JE, JF, JG, JH, JI, JJ, JK, JL, JM, JN, JO, JP, JQ, JR, JS, JT, JU, JV, JW, JX, JY, JZ, KA, KB, KC, KD, KE, KF, KG, KH, KI, KJ, KK, KL, KM, KN, KO, KP, KQ, KR, KS, KT, KU, KV, KW, KX, KY, KZ, LA, LB, LC, LD, LE, LF, LG, LH, LI, LJ, LK, LL, LM, LN, LO, LP, LQ, LR, LS, LT, LU, LV, LW, LX, LY, LZ, MA, MB, MC, MD, ME, MF, MG, MH, MI, MJ, MK, ML, MM, MN, MO, MP, MQ, MR, MS, MT, MU, MV, MW, MX, MY, MZ, NA, NB, NC, ND, NE, NF, NG, NH, NI, NJ, NK, NL, NM, NN, NO, NP, NQ, NR, NS, NT, NU, NV, NW, NX, NY, NZ, OA, OB, OC, OD, OE, OF, OG, OH, OI, OJ, OK, OL, OM, ON, OO, OP, OQ, OR, OS, OT, OU, OV, OW, OX, OY, OZ, PA, PB, PC, PD, PE, PF, PG, PH, PI, PJ, PK, PL, PM, PN, PO, PP, PQ, PR, PS, PT, PU, PV, PW, PX, PY, PZ, QA, QB, QC, QD, QE, QF, QG, QH, QI, QJ, QK, QL, QM, QN, QO, QP, QQ, QR, QS, QT, QU, QV, QW, QX, QY, QZ, RA, RB, RC, RD, RE, RF, RG, RH, RI, RJ, RK, RL, RM, RN, RO, RP, RQ, RR, RS, RT, RU, RV, RW, RX, RY, RZ, SA, SB, SC, SD, SE, SF, SG, SH, SI, SJ, SK, SL, SM, SN, SO, SP, SQ, SR, SS, ST, SU, SV, SW, SX, SY, SZ, TA, TB, TC, TD, TE, TF, TG, TH, TI, TJ, TK, TL, TM, TN, TO, TP, TQ, TR, TS, TT, TU, TV, TW, TX, TY, TZ, UA, UB, UC, UD, UE, UF, UG, UH, UI, UJ, UK, UL, UM, UN, UO, UP, UQ, UR, US, UT, UZ, VA, VB, VC, VD, VE, VF, VG, VH, VI, VJ, VK, VL, VM, VN, VO, VP, VQ, VR, VS, VT, VU, VZ, WA, WB, WC, WD, WE, WF, WG, WH, WI, WJ, WK, WL, WM, WN, WO, WP, WQ, WR, WS, WT, WZ, XA, XB, XC, XD, XE, XF, XG, XH, XI, XJ, XK, XL, XM, XN, XO, XP, XQ, XR, XS, XT, XU, XV, XZ, YA, YB, YC, YD, YE, YF, YG, YH, YI, YJ, YK, YL, YM, YN, YO, YP, YQ, YR, YS, YT, YZ, ZA, ZB, ZC, ZD, ZE, ZF, ZG, ZH, ZI, ZJ, ZK, ZL, ZM, ZN, ZO, ZP, ZQ, ZR, ZS, ZT, ZU, ZV, ZW, ZX, ZY, ZZ.

Die Verbindung der Feldpost-Briefschachteln ist ihres großen Volumens wegen nur in Wocheposten oder bei Mehrbedarfs als Frachtgut möglich. Abnahme kleiner Quantitäten lohnt nicht, da das Porto teuer wird wie die Schachtel selbst.

Wesere Abnahme kann empfehlenden Feldpost-Briefschachteln sehr leicht im Gewicht, dennoch sehr dauerhaft. In der Schachtel A lassen sich beispielsweise vier Zigarren mittlerer Größe mit Brief für ein Gewicht von 50 Gramm, also portofrei, ins Feld senden. Die Größen C und D eignen sich zum Versand von Strümpfen, Leibbinden, Schwaren oder 20 bis 25 Zigarren und Gegenständen bis zum Gewicht von 100 bis 180 Gramm. Die Schachtel E ist besonders für Zigarrenversand bestimmt und zu deren Schutz mit doppeltm Leinen- und Seitenstreifen aus Weißpapier ausgefattet.

Auf Bestellung werden auch größere Pappschachteln aus saher Pappe für den Postversand im Feld und in Wäldern hergestellt. Diese sind im Feld und in Wäldern als Postpaketversand bis zum Gewicht von fünf bis zehn Kilogramm (grünlich gebläut 18 x 28 x 35 cm, flau 16 x 18 x 25 cm). Jeder Satz kostet im Postbezugs 3,50 Mk. Alle Feldpostpakete im Postamt müssen gegen festes Spindelversand 50 Pf.

Bezug der Feldpostschachteln geschieht am besten gemeinsam, wünschig erstklassigste. Gemeinde- und Ortsvorsteher, Geistliche, Lehrer, Postbeamte oder Wasserwärter nehmen ihn wünschig in die Hand. Bei Bezug von fünfzehnder Feldpost-Briefschachteln, bei den gewöhnlichen Postpaketen erfolgt, wird ein Extrazuschlag von 5 Prozent bewirkt. Bei dem anschließenden neuen Briefe sind die neuen 1. Juni 1916 in Kraft getreten. Die Schachteln sind zu beziehen gegen Entsendung oder Nachnahme des Betrages franco durch die

Verlagsbuchhandlung J. Neumann, Neudamm.

+ Damenbart +

Bei der Anwendung der neuen amerit. Methode, ärztlich empfohlen, verschwindet sofort jeglicher unerwünschter Haarnachwuchs spur- und schmerzlos durch Wirken der Wirkung im Innern. Scheren als Elektrolyt-Verfahren, kein Risiko, da Erfolg garantiert, sonst Geld zurück. Preis M. 5.- gegen Nachnahme. **Herrn Wagner, Köln 72, Blumengasse 99.**

Fettlosigkeit, Kropf, Schmelzens d. Behandlungsmittel, Schilddrüsene-tabletten

besitzt 100 Stück M. 2.50 Mk. schmerzstillend zum Selbstplanieren hohler Zähne, 1 Schachtel M. 1.20 Mk. **Rheumatismus**, Glied-, Schind-, Gelenke, Arme, Lenden-, Rücken-, Achsel-Schmerzen verschwinden am schnellsten durch den Gebrauch von **Gichtgelb**, Flasche M. 2.50, mit ganz besonderem Erfolge bei schmerzhaften vererbten Schmerzen durch gleichzeitige Anwendung von **Gichtan-Tabletten** M. 2.50. Bitte nur aus d. Adler-Apotheke, München D. 57, Sendlingerstr. 13.

Fliegenfänger



Der Beste der Welt, fliegende 2 x 1 m lang und 4 1/2 m breit, doppelseitig. Garantie für jedes Stück 100 Stück M. 4.20, bei 800 Stück franco. **H. Beetz, Bartenfelds 413, Ober.**

Hämorrhoiden

besteht eine bewährte Salbe. Das lästige Jucken verschwindet meist sofort, bei weiterem Gebrauch die Hämorrhoiden. Preis 2,50 Mk. (100)

Apothek-Exleben

Persil
wäscht
von selbst!

Henkel's Bleich-Soda

Ohrensaufen

Ohrenschmerz, Schwerhörigkeit, nicht angeborene Taubheit bei zeitig in kurzer Zeit **Gehört.** **Marie St. Pangratius, Preis M. 2.50; Doppelflasche M. 4.-** Besteht aus: **Doppelglas M. 2.50; Stabapotheke M. 2.50; Flaschenstopfen M. 1.50**

Für die Redaktion: Bede & Co. Neudamm, für die Inserate: Joh. Neumann, Druck: J. Neumann, sämtlich in Neudamm. — Verlag von J. Neumann, Neudamm, (Bsp. Heft)