



— Jeder Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Gelesen vom 18. Juni 1901.) —

**Zwei beliebte Nutstaubenrassen.**

Von R. Z. (Mit 2 Abbildungen.)

Wenn wir in landwirtschaftlichen Zeitschriften der Frage begegnen, welche Taubenrassen zu Nutzzwecken zu empfehlen seien, so finden wir in der Beantwortung bestimmt auch die **Brieftaube**

erwähnt, und die fast regelmäßige Wiederholung dieser Behauptung dürfte als Beweis dafür genügen, daß die Brieftaube wirklich, was Nutzfähigkeit heißt, an der Spitze marschiert. Sie gehört ja auch zu den urältesten Taubenrassen und wird schon im Jahre 430 v. Chr. als **Boientaube** erwähnt. Wenngleich jene Tauben auch nicht unserer heutigen Brieftaube gleichen, vielmehr der **Wagdeite** die Ehre gebührt, als erste Taubenrasse der Post gedient zu haben, so ist doch nachgewiesen, daß aus diesen **Wagdeiten** (**Wagdad**) der **Carrier** und später der **Dragon**, aus allen dreien aber unter Hinzuziehung von **Wöbchen**, **Tümmelern** und gewöhnlichen **Feldtauben** die heutigen **Briefeier** entstanden sind.

Das fertige oder besser gesagt, das vollendete Kreuzungsprodukt hat dann schnell eine weite Verbreitung gefunden.

In Deutschland hat die Liebhaberei für Brieftauben erst mit dem Schlusse des Deutsch-Französischen Krieges intensiv eingelegt und wohl hauptsächlich deshalb, weil damals auch die Militärbehörden der Brieftaube als solcher ein besonderes Interesse entgegenbrachten und zu ihrer Züchtung und Ausbildung zahlreiche Stationen einrichteten.

Während man anfangs nur Reisebrieftauben züchtete, also Tiere bevorzugte, die ausdauernde und gewandte Flieger waren, gewann die Brieftaube nach und nach auch in jenen Kreisen Liebhaber, die dem Reisesport nicht huldigten.

Die Nutzeigenschaften der Rasse konnten ja nicht verborgen bleiben, und so hielt man die Brieftaube bald fest und nach noch eine dritte Züchtungsrichtung ein, nämlich die edle und ansprechende **Figur** der Brieftaube auszunutzen und eine **Ausstellungs- oder Schaubrieftaube** zu erzielen.

Wenn nun ein Brieftaubenliebhaberverband mit etwa 1000 Vereinen, das **Militärraubenwesen** und der Verein der deutschen Ausstellungstauben-

züchter in der Erzielung besserer Nachzucht wetteifern, so darf uns die große und stets wachsende Verbreitung der Brieftaube nicht wundernehmen.

Ein Unterschied zwischen Ausstellungs- und Reisebrieftauben ist wohl nicht vorhanden; es sind eben nur die Ziele und Bestrebungen verschieden, um hier eine kräftige, gut und ausdauernd fliegende, mit einem scharfen Orientierungsvermögen ausgerüstete Taube, hier wieder ein äußerlich edles, schön geformtes Ausstellungsobjekt zu erlangen.

Bei der Reisebrieftaube spricht die Ernährung viel mit. Nach der Zeitschrift für Brieftauben-

hunde soll die **Wilde** ein sehr gutes und beliebtes Taubenfutter sein. Man darf die Tiere aber nie mit **Wilde** allein ernähren, denn jedes Lebewesen verfällt der Krankheit und dem Tode, wenn es andauernd dieselbe Nahrung bekommt. Sodann wird **der Mais** und **drüben die Bohne** empfohlen, doch auch bei diesen Fruchtarten ist **Vorsicht** geboten und

es wird sich empfehlen, täglich daneben auch **Weizen** und **Gerste** zu reichen. Die meisten Flugleistungszüchter geben ihren Tauben täglich auch ein **Quantum künstliches Taubenfutter**, und allgemein wird anerkannt, daß durch den **Wechsel** mit diesem weichen Futter und den bereits genannten **Körnerarten** ein wohlthuender **Einfluss** auf die **Verdauungsorgane** ausgeübt wird. Die Tauben nehmen das **exstere** auch sehr gern an.

Wollen wir nun eine kurze **Musterbeschreibung** der Brieftaube anschließen, so beweisen wir damit, daß die beigegebene **Abbildung 1** den zu stellenden Anforderungen entspricht. So sollen z. B. **Schnabel**, **Stirn** und **Kopf** eine schön geschwungene **Bogenlinie** zeigen. Die **Stirn** ist nicht breit, sie verläuft vielmehr nach **den Warzen** bzw. dem **Schnabel** zu ziemlich **schmal**. Der **Schnabel** ist mittellang und **schwarz**, das **Auge** **dunkel** mit **intensiv orangefarbener**

oder **gelbroter Iris**, der **Augenrand** nicht aufgetragen oder **warzig**, sondern **glatt**, **gleichmäßig** und **hellgrau**. Die **Schnabelwarzen** sind **gleichmäßig** geformt; bei den **jüngeren Tieren** sind sie **glatt**, mit zunehmendem **Alter** werden sie **kräftiger**; sie dürfen die **Vogelinie** nicht überragen und müssen gut geteilt und **weiß gepudert** sein. Die **Kehle** ist **ohne Wamme**, also nach innen gut **ausgeschweift**, wodurch der sonst **kurze Hals** etwas **länger** erscheint. **Flügel** und **Schwanz** sollen auch nicht **übermäßig lang** sein; die **Brust** ist **breit** und **gewölbt**, das **Brustbein** **gerade** und **kräftig**, die **Füße** **verhältnismäßig kurz** und je nach dem **Alter** des **Tieres** **lebhafte** **rot bis blaurot**. Das **Gesieder** liegt **fest** und **dicht** an, auch die **Flügel** sind **eng angeschlossen** und **ruhen** mit den **Enden** auf dem **Schwanz**. Die **Stellung** des **Körpers** ist **leicht aufrecht**, um auch schon **hierdurch** das **lebhaft**, **kräftige** und **stüchtige** **Wesen** zu verraten. Die **Gesiederfärbung** ist **sehr verschieden**, und es

kommen sowohl **einfarbige** als auch **gehackte**, **geleuchtete** und **geschackte** Brieftauben vor. Die **Grundfarbe** soll sich über den **ganzen Körper** einschließlich des **Nückens** erstrecken. Am **beliebtesten** sind die **Brieftauben**, welche auf **jedem Flügel** zwei **Bänder** aufweisen.

Die **hohe Nutzfähigkeit** der Brieftaube haben wir schon erwähnt und dieselbe als **Grund ihrer großen Verbreitung** bezeichnet. Diese Rasse zeigt vor **allen Dingen** eine **große Heimatliebe**, so daß es zu den **seltensten Ausnahmen** gehört, wenn **einzelne Tauben** und **selbst verwitwete Täubchen** einen **anderen Schlag** aufsuchen. Die **Brieftauben** brüten **fleißig** und **zuverlässig**, und da sie auch **gut selbsten**, können wir sie **jedem Taubenfreunde** empfehlen.

Eine **eigenartige Gruppe** auf dem **Gestügelhofe** bilden die **Nußtauben**, und man ist auf den **ersten Blick** wirklich im **Zweifel**, ob man es **hier** mit einem **Huhn** oder mit einer **Taube** zu tun hat. Die **hochaufgerichtete** **Figur**, die weit über die **gewöhnliche Größe** hinausragt, dazu der **kurze**, etwas **aufrecht** getragene **Schwanz** und der **dicke** und **kurze** **Schnabel**, erinnern mehr an das **Huhn**, während wieder das **glatte** **Gesieder**, das **Auge** und auch die **Fußpartie** die **Zugehörigkeit** zu dem **Tauben-**

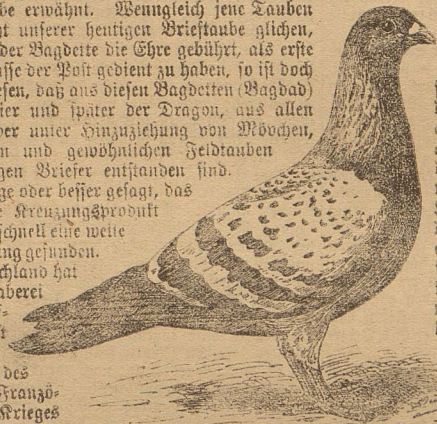


Abbildung 1. Brieftaube.



Abbildung 2. Nutstaube.

geschlecht verraten. Bei uns in Deutschland sind die Fuhntauben bereits seit einigen Jahrzehnten bekannt; vorher aber züchtete man sie in Osterreich-Ungarn und in Steiermark mit Vorliebe. Als eigentliche Heimat ist der Balkan und die Gegend an der Donau- mündung anzusehen.

Zu den Fuhntauben zählt man Malteser, Florentiner, Modeneser und die hier bildlich dargestellte

#### Fuhnschede.

Die letztere nimmt aber unter allen den ersten Platz ein, und zwar sowohl als Nutz- wie auch als Ziertaube. Sie hat eine ungemein gefällige Figur, und auch ihre anmutige Zeichnung machen sie zur Augenweide des Tierfreundes. Leider ist es sehr schwer, federreine Fuhnscheden zu erzüchten, während andererseits durch die Gleichgültigkeit bei der Wahl von Zuchtstücken bald die ansprechenden Charaktereigenschaften verwischt werden.

Die Grundfarbe des Gefieders ist weiß, und von dieser müssen sich einzelne Körperteile scharf abheben. So muß z. B. der Schwanz farbig, aber sowohl am After als auch am Unterrücken scharf begrenzt sein. Sodann müssen auf dem reinweißen Bauch, Rücken und Hinterhals die Flügeldecken in vollendeter Herzform und in reiner Färbung scharf kontrastieren. Das schwierigste Produkt ist aber die Brust- und Kopfform, die an der Brust recht breit einsetzen soll, aber trotzdem eine helle Begrenzung des Flügelherzens zuläßt. Nach oben zu wird die Brustzeichnung birnenförmig schmaler, nimmt aber am Kopfe etwas an Ausdehnung zu, um nach einem formvollendeten Schwunge über das Auge unter dem Schnabel zu enden. Die weiße Farbe des Hinterhalses erstreckt sich in einem schmalen Streifen über den Kopf bis zur Schnabelwurzel. Gerade diese „Blässe“ und dazu das feurige Auge in der dunklen Umrahmung machen einen ganz besonders ansprechenden Eindruck auf den Beschauer.

Die Fuhnscheden sind etwas streiflich, was aber gewiß auf das Bewußtsein ihrer Körperkraft zurückzuführen und aus diesem Grunde auch wohl zu entschuldigen ist. Ähnlich sind die Tiere keineswegs, und wenn man sie nicht mit schwächeren Rassen vereinigt, so ist der gegenseitige Krieg nicht allzu groß.

Die Fuhnscheden setzen viel und zartes Fleisch an und sind auch recht fleißig bei dem Brutgeschäft sowie bei der Aufzucht der Jungen. Sie feldern sogar recht fleißig und sind darum zu den nützlichsten Taubenrassen zu zählen.

### Das Sterilisieren der Speisereste.

Von Frau Anna Müller, Wilmersdorf.

Das Wort „Sparen“ spielt im großen und kleinen Haushalte eine sehr wichtige Rolle. Von ihm hängt nicht nur das Wohl und Wehe einzelner Personen und Familien, sondern ganzer Völker und Staaten ab.

Sparen heißt, danach trachten, von den Einnahmen etwas zu erübrigen, ohne daß dieseningig für die man zu sorgen hat, in irgend einer Weise geschädigt werden.

Die wichtige Aufgabe des Sparens kommt jedem Finanzverwalter zu, ob er nun eine große Staatskasse oder nur eine kleine Haushaltungskasse zu verwalten hat. Letztere ist gewöhnlich der Hausfrau unterstellt und sollte das Motto tragen: „Sparen lehrte beizetien das Wohl nach seiner Bestimmung.“

Die Frau ist, in vielen Fällen wenigstens, nicht in der Lage, mitzuverdienen. Ihr fällt vielmehr die Aufgabe zu, das vom Manne oft in saurer Arbeit verdiente Geld zum körperlichen Wohle der Familie zu verwenden und zu sparen, wann und wo sie nur immer ohne Nachteil kann. Das Sparen selbst ist nicht so schwer, aber das Sparen am rechten Orte will gelernt sein.

Wo kann nun die Hausfrau in der Küche sparen? Am Essen oder dadurch, daß sie die Nahrungsmittel in Geschäften einkauft, die von wenig guten Waren das Mindestwertigste zu einem

„billigen“ Preise bieten? Nein, tausendmal nein! Bei Nahrungsmitteln soll die Hausfrau stets nur immer das Beste einkaufen, denn das ist tatsächlich stets das billigste, und man erweist dadurch der Gesundheit den allergrößten Dienst. Gerade jetzt in dieser teuren Zeit ist das Sparen doppelt angebracht.

Ich meine hier mit dem Sparen: mit beschriebenen Mitteln ein schmackhaftes Gericht herzustellen, wozu nicht zuletzt auch die Verwertung der unermesslichen Speisereste gehört, denn gerade diese bedeutet für die Hausfrau, die sie beherrscht, ein kleines Vermögen. Sie kann dabei, ohne deshalb den täglichen Tisch einfacher als sonst zu gestalten, in ihrer Haushaltung manche Ersparnisse machen.

Solche Ersparnisse zu erzielen, dazu bietet der praktischen und parieren Hausfrau das Weiche Fleischhaltungsverfahren das beste Mittel, leicht und doch der Fleischarbeit bei der Resteverwertung unschätzbare Dienste.

Sämtliche Speisereste, die man bisher, namentlich während der wärmeren Jahreszeit, möglichst bald wieder verwenden mußte, weil sie nach kurzem, oft nur einige Stunden währendem Verweilen an der Luft den Verwesungskeimen ausgesetzt, in ihrem Geschmack ungünstig beeinflusst und oft geradezu ungenießbar werden, können mit Hilfe der erwähnten Konservierungsmethode, ohne an Geschmack einzubüßen, nach Wochen, ja selbst nach Monaten wieder in Gebrauch genommen werden.

Hierdurch fällt auch für den kleinen Haushalt der oft unangenehme Umstand fort, daß man ein und dieselbe Fleischart gleich zwei und selbst drei Tage hintereinander aufbewahren muß, um zu verhindern, daß größere Reste verderben oder ungenießbar werden.

Soßen- und Suppenreste werden sterilisiert und zu gelegentlichem Gebrauch beiseite gestellt.

Bratenscheiben werden mit Brühe übergossen und sterilisiert, oder man schneidet sie in kleine Würfel und bereitet mit Hilfe von geklärter Soße, Gelatine und Würze ein Fleischgelee. Roh gebratene Bratenreste werden gar geschmort und als Braten, Rouladen, Ragout oder Gulasch sterilisiert. Bei allen Ragouts, die eine dunkle Soße bedingen, wie Papenragout, Gulasch, Rouladen, achte man darauf, daß sie schon im Sterilisierglase die gewünschte Färbung haben.

Braunmehl ist zum Binden der Soßen, nach dem Erwärmen der Speise, möglichst zu vermeiden, weil es leicht vorbrennt und längere Zeit zum Garwerden braucht, auch ungebräutes Weizenmehl.

Aus allen frischen Fleischresten lassen sich ganz vorzügliche, wohlgeschmeckende und billige Fleischpains fabricieren. Wild- und Geflügelpains sind besonders gut und bilden, auf geröstetes Weizbrot gestrichen, eine Delikatess für Gesunde und Kranke. Da die braunen Pains sich beim Kochen ein wenig verfärben, mischt man sie mit Fleischextrakt, was ihren Wohlgeschmack nur erhöht. Die kleinen Sturzgläser eignen sich hierzu ganz vorzüglich.

Spargelstapeln und Erbsenschoten, die meistens unbeachtet fortgeworfen werden, werden ebenfalls sterilisiert und im Winter dem Suppenfleisch beigegeben. Ebenso bilden Sellerieblätter und Petersilie willkommene Kochzutaten.

So bietet der Weiche Apparat der praktischen Hausfrau die größte Möglichkeit zum Sparen. Ein Apparat mit sechs Gläsern ist keine zu große Ausgabe, aber immerhin ein hübscher Anfang. Mit jedem Jahre kommen dann einige Gläser hinzu, und es wird sich bald zeigen, daß viele Wenige ein Viel geben, mit dem man schon tüchtig wirtschaften und sparen kann.

### Kleinere Mitteilungen.

**Äußerlich die Pferde vor dem Hitzschlag!** Die Tatsache, daß in der heißen Jahreszeit Zugtiere nicht selten unterwegs an Hitzschlag erkranken oder gar verenden, sollte dringend zur Mahnung dienen, daß ihnen im Sommer eine erhöhte Fürsorge zuteil wird. Eine Überlastung der Zugwerke ist an heißen Tagen gefährlich; auch öftere Ruhepausen, möglichst im Schatten, müssen eintreten. Besonders aber soll man für ein kühles Tränken der Tiere Sorge tragen. Das Wasser darf nie eiskalt sein und nicht dem leeren Magen verabfolgt werden. Zu diesen Punkten der Pferdepflege wird leider immer noch viel fahrlässig. Nicht die Hitze an sich läßt die Tiere erkranken und sterben, sondern die Überanstrengung und der Mangel an der nötigen Erquickung.

**Wenn Rinder nicht gut aufstehen können** oder beim Aufstehen des Fußes Schmerzen verraten, so soll man vor allen Dingen den kranken Fuß aufgeben und nachsehen, ob sich keine neue Sohle gebildet hat. Es kommt nämlich häufig vor, daß sich am Ballen das Klauenhorn lockert und die Klauwand sich eine Strecke weit vom Ballen her abblöst. Am Ballen bildet sich dann eine neue Hornschicht, eine zweite Sohle. Zwischen der neuen und alten Sohle dringen aber nach und nach Mist und andere Verunreinigungen ein, welche im Laufe der Zeit hart und trocken werden und auf die weiche und dünne neue Sohle drücken. Es gibt dann kein anderes Mittel, als die alte Sohle mit dem Messer wegzuschneiden und die eingetrocknete Hornschicht zu entfernen. Ist dies geschehen, so stehen die Tiere oft ganz überraschend gut auf den ausgeschnittenen Klauen. Manchmal dauert es aber auch längere Zeit, zwei bis acht Tage, bis sich die Empfindlichkeit verliert. Das Aufgeben der Hinterfüße macht aber häufig sehr große Schwierigkeiten. Am besten geht es, wenn man vor das Sprunggelenk eine kräftige, glatte Stange schiebt und mit dieser den Fuß aufhebt. In einen sogenannten Notstand bringe man die Tiere nur dann, wenn alles andere nicht mehr hilft. Trächtige Kühe hat man bei solchen Klauenoperationen besonders schonend zu behandeln.

**Verwertung des Kürbiss zur Schweinemast.** Da der Schweine mästende Landwirt zur Zeit der Kriegswirren nicht über die einschlägigen Mittel, wie Korn und Kartoffeln, beliebig verfügen kann, sollte er sich an deren Stelle Ersatz durch den Anbau von Kürbis schaffen. Die Schweine fressen den Kürbis sowohl roh wie gedämpft sehr gern, auch dürfte bei einem guten Anfall der diesjährigen Körnerernte sich später eine Vermischung dieses Futters mit Kleie und Schrot schon ermöglichen lassen. Doch ist die Fütterung mit Kürbis unter allen Umständen bis zum Verkauf bzw. zur Schlachtung der Tiere beizubehalten, weil sonst immer ein Rückschlag in der regelrechten Gewichtszunahme zu verzeichnen ist. Auf die Qualität von Speck und Fleisch übt die Kürbisfütterung einen ganz besonders günstigen Einfluß aus, was den praktischen Amerikanern schon seit Jahrzehnten wohlbekannt war. — Der Anbau des großen gelben oder grünen Riesenkürbisses ist einfach. Kerne kann man bis weit in den Juni hinein in das freie Land legen. Der Boden ist überreich mit gutem Stallmist oder gut mit Jauche durchsetztem Kompost zu düngen; auch sollte im Sommer dann und wann ein Düngguß mit verdünnter Jauche nicht fehlen. Der Ertrag ist dann auch ungeheuer, da der Moogen an fünfhundert bis sechshundert Zentner Frucht liefert. Die Ernte ist fast loskostenlos, da der Kürbis nur abgeschritten und abgefahren werden braucht. Wenn nicht viel Land zur Verfügung steht, pflanze man ihn an den Furchen der Rüben- und Kartoffelfelder, auch auf sonst unbenutzten Plätzen im Garten oder Hofraum, wo er unabgegriffen, also ungestört, gedeihen kann.

**Die Milchergebnigkeit der Ziegen kann durch Grünfütterung erheblich gesteigert werden.** Jede Milchziege sollte täglich 7 bis 8 kg Grünfütterung erhalten. Haben Ziegen früh gelammt, so werden sie in der Regel bald nach dem Beginn der Grünfütterung neumlendend. Weidewegelegenheit fördert die Verdauung. Man wird indessen durch das Anpflanzen der Tiere zu verhindern wissen, daß sie sich das Futter nicht zu wahllos aussuchen und nicht so viel verderben können. Verabfolgt man das Grünfütterung im Stroh, so soll es nicht längere Zeit vorher gemauert sein und darf auch nicht im Stalle aufbewahrt werden.

**Der Kautschuk als Schlachtier züchten will,** schaffe sich nicht alle möglichen, preisgefrönten Rastiere für teures Geld an, sondern kaufe einige sechs bis acht Monate alte, wohlgelegte, gesunde, weibliche Tiere der widerstandsfähigen, fruchtbareren Votringer Rasse. Ihre Farbe ist gleichmäßig und vollständig weinrot. Man setze sich dann in den Besitz eines jungen, zuchtfähigen Stammers, welcher mindestens ein Jahr alt ist; am zweckmäßigsten wählt man einen Belgier oder Flandrer. Farbe gewöhnlich grau, ein hängendes Ohr, acht bis zehn Pfund schwer, nicht direkt eingeführt, sondern von Eltern stammend, die sich schon an unser Klima gewöhnt haben, aber nicht von solchen, die blutverwandt sind; denn nichts entartet eine Rasse mehr, als das Züchten unter Blutsverwandten.

**Zur Putenzucht.** Der Verbreitung der Putenzucht ist in unserm Klima besonders die schädliche Anzucht der jungen Tiere hinderlich. Diese sind in den ersten Lebenswochen außerordentlich empfindlich gegen Kälte und Nässe und selbst gegen allzurohe Hitze; namentlich dürfen sie den heißen Sonnenstrahlen nicht direkt ausgesetzt sein. Es ist durchaus erforderlich, daß die Tiere an einem geschützten, trockenen und bei heiligem Wetter an einem schattigen Orte gehalten werden. Um die Stallung stets trocken zu erhalten, empfiehlt es sich, den Fußboden mit einer Sandschicht zu versehen und diese oft zu erneuern. Daneben muß bei der Fütterung die peinlichste Sorgfalt und Reinlichkeit beobachtet werden. Da die jungen Tiere einen außerordentlich schwachen Magen haben, so muß streng darauf geachtet werden, daß das verabreichte Futter stets frisch und nicht durch längeres Aufbewahren schon sauer geworden ist, was ja bei jeder Hitze leicht vorkommt. Durch die Verabreichung einer einzigen verdorbenen Mahlzeit kann eine ganze Brut zugrunde gehen.

**Wenn Hühner Eier mit weichen oder nicht völlig ausgebildeten Schalen legen,** so liegt dies in den meisten Fällen daran, daß das Futter zu kaltem ist. Den legenden Hennen sollte man darum reichlich kaltschalige Stoffe, wie Mauerkitt usw., zur Verfügung stellen. Vielfach glaubt man, dem Kaltschaligkeit der Hühner dadurch genügt zu haben, daß man ihnen die zerfeinerten Schalen der in der Wirtschaft verbrauchten Eier gibt. Diese erweisen sich aber als unzulänglich. Hilft die Darreichung reichlichen Kalkmaterials nicht, so hat das Übel eine andere Ursache. Diese kann darin beruhen, daß der Hahn eine besondere Vorliebe für ein einzelnes Futter hat und dasselbe fortwährend bevorzugt, so daß es durch den hervorgerufenen Mangel die Eier vor der Zeit ablegt; es kann aber auch ein Fehler im Eierstock die Schuld tragen. Im letzteren Falle ist es am besten, wenn das Huhn geschlachtet wird.

**Der Stachelbeerstrauch im Sommer.** Gewöhnlich bekümmert man sich im Sommer nicht um den Stachelbeerstrauch, und doch ist dieser die beste Zeit zu seiner Pflege. Diese besteht im Entfernen der austretenden jungen Schößlinge, im Aufbringen von Kompost oder verrottetem Dünger um den Strauch herum und im Ausschneiden oder Abschneiden zu lang gewordenen Zweigspitzen und Zweige. Alle schon bescholte Schößlinge dürfen zur heißen und trockenen Sommerzeit nicht entfernt werden; denn bei dieser Arbeit können die Wurzeln beschädigt und derartig gelodert werden, daß der Strauch verdorrt. Deshalb ist auch ein tiefes Umgraben des Bodens unter den Sträuchern zu vermeiden. Das Eingraben des Kompostes und Dingers hat im Herbst zu geschehen.

**Kostbraten auf süddeutsche Art.** Da wir an Zeit sparen müssen, empfiehlt es sich, den Kostbraten auf folgende Art zuzubereiten. Er schmeckt nicht nur ausgezeichnet, sondern man kann je nachdem von der Soße noch Fett abschöpfen. Nachdem der Braten gekocht und gewaschen ist, gibt man ihn mit zwei Finger hoch Wasser, einigen in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, Salz, Pfeffer, einem Lorbeerblatt, zwei Nelken und, wer sie hat, zwei Tomaten auf das Feuer. Man läßt nun das Wasser alles einkochen und dann das Fleisch usw. so lange braten, bis es eine schöne Farbe hat. Besonders auch die Zwiebeln müssen gut braun sein. Nun legt man den Braten herum, gibt kaltes Wasser daran und läßt weiter kochen, bis er betnahe weich ist. Dann stellt man ihn in offenen Topf in den Backofen und läßt ihn unter öfterem Begießen noch bräunen. Vor dem Anrichten entfaltet man die Soße und macht sie mit etwas Mehl sämig. Uebriggebliebener Braten eignet sich gut zu kaltem Aufschnitt. Mit Kartoffeln und Salat oder einer Eiersoße gibt es eine ganze Mahlzeit.

W. B. D.

**Zunge Erbsen in Salz einzumachen.** Als ich im vergangenen Jahre Bohnen in Salz in Flaschen füllte, dachte ich, das müßte man doch eigentlich mit Erbsen auch so machen können. Problem! — Kallt es gut aus, hat man wieder eine neue, brasilische Methode, durch die man noch Einmachgläser zu andern Zwecken frei bekommt — mitgibt es, ist nicht allzuviel verloren, da ich die Erbsen im Garten habe, und man ist um eine Erfahrung reicher. Gedacht, getan! Frisch ausgeglückte junge Erbsen fällt man ungeordnet in eine Flasche, wozu man immer eine Handvoll

Salz (feines) dazwischen streut. Von Zeit zu Zeit stößt man die Flasche etwas auf, die letzte Schicht bildet Salz. Nun verkostet man die Flasche und versiegelt sie oder bindet ein Stüchchen Pergamentpapier darüber. So stellt man sie in den Keller. Es bildet sich etwas Brühe, die man von Zeit zu Zeit über die Erbsen laufen läßt. Werden sie verwendet, legt man sie den Abend vorher in Wasser, das man so oft erneuert, bis die Erbsen noch den richtigen Salzgeschmack haben. Auf's Feuer gesetzt werden sie wie frische Erbsen mit etwas Wasser, Fett, etwas Zucker und einer Messerspitze Natron. In einer halben Stunde sind sie weich und werden dann sämig gemacht, etwas Petersille und ein Eßlöffel saurer Rahm daran gegeben. Die Erbsen haben eine schöne Farbe und sind von frisch gepflückten nicht zu unterscheiden.

**Kirschspeise mit Stippmilch.** Süße schwarze Kirschen zusammen mit einer Sandvögel Sauerkirschen steint man aus und läßt sie gut eingezuckert zwei Stunden stehen. Dann läßt man den Saft ablaufen und mischt ihn mit dem Altermaß. Auf  $\frac{1}{2}$  Liter Kirschsaft rechnet man sieben Blätter Gelatine, die man in einem halben Tassenlopf voll warm gemachtem Kirschsaft auflöst und dann gut mit den Kirschen und dem übrigen Kirschsaft vermischt und in eine Glasschale füllt. Die Speise muß im kühlen Keller stets werden. Darauf nimmt man abgedeckte Stippmilch, verührt sie mit süßer Milch, Zucker und gestoßener Vanille und gibt sie über die Kirschspeise. G. W.

**Boch ein Arzteeschädel.** 125 g Butterlage wird mit 250 g Zucker und vier Eidotter recht schaumig gerührt. 50 g Korinthen, einen Eßlöffel Hint und einen Teelöffel gestoßene Nelken gibt man dazu. Ein Pfund Hoggemehl oder gemischtes Weizenmehl mischt man mit  $\frac{1}{4}$  Paket Backpulver und rührt nun abmehlschmeid Mehl und nach und nach einen halben Schoppen lauwarmen, schwarzen Kaffee unter den Teig. Zuletzt wird der feste Schnee der vier Eiweiß darunter gemischt und in gut gebutterter Form  $\frac{1}{2}$  Stunde gebacken.

M. B. D.

#### 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 Zweck, wenn sie beschieden erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 30 Pf. in Briefmarken beigefügt sind. Briefe sindel dem oder auf jede Frage direkte Beantwortung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.

**Frage Nr. 180.** Wie kann ich unter Berücksichtigung der gegenwärtigen schwierigen Futterverhältnisse, ohne Weide oder Grünfutter benutzen zu können, Schweine am Billigsten und besten mästen?

**Antwort:** Der Professor für Tierzucht an der Tierärztlichen Hochschule zu Hannover, Dr. Obermann, hat in der Deutschen Tierärztlichen Wochenschrift vom 20. März 1915 sehr beachtenswerte Winke für die Kriegszüchtung der Hausstiere veröffentlicht und als Futter für Schlachtschweine empfohlen: 3 kg Kartoffeln, 1 kg Mele, 200 g Fischmehl,  $\frac{1}{2}$  kg Zucker, 100 g Schlammeide. Für Säuen:  $\frac{1}{2}$  kg Stüchgen,  $\frac{1}{2}$  kg Zuckerschnitzel,  $\frac{1}{2}$  kg Reismehl, 1 kg Kartoffelschalen. Dr. G.

**Frage Nr. 181.** Im vorigen Jahre wurden die Blätter an einem meiner Bindämdchen von einer Krankheit befallen, heuer macht sich die Krankheit sowohl an diesem wie an einigen andern Zwergbäumen bemerkbar. Das Grundstück, in welchem die Bäume stehen, liegt an einem gegen Osten abfallenden Hange, der Boden ist sandiger Lehm und wird alle zwei bis drei Jahre mit aus Strauchenschrott, Küchenabfällen, Holz-, Unionsdrücker- und Steinhöhlen-Asche sowie Abtrittspuhl (Wasserspülung) bereitetem Kompost gedüngt. In dem Garten werden außer Obstbäumen nur Johannisbeeren, Himbeeren und Erdbeeren gepflanzt. Auf dem Nachbargrundstücke stehen einige Birnbäume, welche an der sogenannten Kränkelskrankheit leiden. Worin besteht diese Krankheit und was kann zu ihrer Bekämpfung geschehen? W. in B. D.

**Antwort:** Die eingefallenen Blätter Ihres Bindämdchens sind von Rußschädlum (Schorf oder Krind) befallen. Die Entwidlung dieses Pilzes wird besonders in ungnügigen Boden und Standort (naß, kalt) gefördert. Es gibt Sorten, die besonders stark hierunter zu leiden haben. Als Mittel empfehlen sich, wenn die Krankheit im Entstehen ist, im Monat Mai und Juni längs-

schnitte an Stamm und starsten Ästen zu machen und mit einer einprozentigen Kupferkalkforbe zu spritzen. 1 kg Kalk, 1 kg Kupferkalk, 100 l Wasser. Um eine einprozentige Brähe herzustellen, löst man nach Prof. Dr. Kühmer, Geisenheim, 1 kg Kupferkalk in 10 l Wasser auf (Kupferkalklösung), dann 1 kg Kalk in 10 l Wasser (Kalkmilch). Zu dieser Lösung fügt man 80 l Wasser hinzu, so erhält man eine einprozentige Kupferkalkforbe. Von Mitte Juli an kann mit einer zweiprozentigen Lösung gespritzt werden, 2 kg Kupferkalk, 2 kg Kalk und 100 l Wasser. Zur Herstellung einer zweiprozentigen Kupferkalkforbe löst man 2 kg Kupferkalk in 20 l Wasser auf und fügt dieser Lösung 80 l Wasser hinzu. Man festzustellen, ob die Spritzbrähe richtig hergestellt ist, muß man vor dem Gebrauch rotes Radmispapier oder weißes Phenolphthaleinpapier (in jeder Apotheke zu haben) in sie eintauchen. Färbt sich ersteres blau, letzteres rot, so kann die Brähe sofort verwendet werden, andernfalls muß so lange Kalkmilch zugegeben werden, bis die Papiere die genannten Färbungen zeigen. Getrennt aufbewahrt ist die Kupferkalklösung unbegrenzt, die Kalkmilch wenigstens einige Tage lang haltbar. Die fertige Brähe muß jedoch zum Gebrauch aus den beiden Lösungen stets frisch hergestellt werden. Neben dieser Sommerbehandlung darf man die Winterbekämpfung nicht vernachlässigen. Um das Ausbreiten dieser Krankheit zu verhindern, soll man die Baumkrone in unbelaubtem Zustande bei frost- und regnerfreien Tagen mit zehnprozentigem Obstbaumtarbolineum spritzen, zu gleicher Zeit müssen Stamm und stärkere Äste mit einer zwanzigprozentigen Lösung gestrichen werden. Die Kränkelskrankheit des Birnbachs wird hauptsächlich durch einen ungünstigen Standort (naß, kalt) und durch scharfe Temperaturschwankungen im Frühjahr hervorgerufen. Bekämpfen kann man die Krankheit durch Abschneiden der befallenen Blätter und Spritzen mit einer dreiprozentigen Schwefelkalkbrähe im Winter.

**Frage Nr. 182.** Meine Kuh, die vor acht Tagen schwer gekalbt hat, legt sich seit einigen Tagen nicht, da sie anscheinend auf den Vorder- und Hinterbeinen etwas steif ist und sich nicht recht bewegen kann; die ersten Tage mußte ich beim Aussteigen geholfen werden. Der Appetit ist gut, auch kaut die Kuh wieder, wie sonst. Was könnte ich tun?

**Antwort:** Die Kuh hat sich beim Kalben entweder eine Entzündung durch Zugluft zugezogen oder Sie haben das Tier vor oder nach der Geburt zu stark gefüttert. Neben Sie die Kuh mehrmals täglich mit einer Mischung von 250 g Kampferspiritus, 50 g Salzwasser und 50 g Terpentinöl ein (Gelenke, Gliedmaßen, Kreuz) und decken Sie sie ein, innerlich geben Sie 50 g salzsaures Natron mit 150 g Altkornpulver und Wasser zur Kalverge gemacht, in dreistündlichen Gaben in einem Tage zu verbrauchen.

**Frage Nr. 183.** Eine weiße Henne, die ich vor einiger Zeit kaufte und die auch heute noch gut legt, sperre vielfach den Schnabel auf, so daß man den Einbruch hatte, sie sei durstig. Seit einigen Tagen hat sich beim Atmen ein Kröcheln eingestellt, ab und zu gibt sie Töne von sich, die man als Niesen oder Husten bezeichnen könnte. Die Henne hat stets gute Freßlust gezeigt und frist auch jetzt noch gut. Sie ist anscheinend ganz munter. Ich fürchte jedoch, daß die genannte Erscheinung auf andere Hühner übergehen kann und bitte um Auskunft, was ich dagegen tun könnte. Was kann man gegen das Legen von Windetern bei den Hühnern tun? Zu fett sind sie nicht. C. in Str.

**Antwort:** Die Henne ist der Diphtherie, einer ansteckenden Krankheit, verdrückt. Wegen Sie dem Huhn täglich einen Teelöffel voll einer Mischung von 1 g Bazillol in 100 g Wasser ein. Wegen das Legen von Windetern empfiehlt es sich, Fisch- und Knochenmehl dem Futter beizumischen. Dr. G.

**Frage Nr. 184.** Ich habe ein  $\frac{1}{2}$  Jahr altes Schwein, welches zu Anfang gut fraß, jetzt aber im Fressen merlich nachgelassen hat. Empf ist das Tier munter und frist.

**Antwort:** Aus Ihren Angaben ist nicht zu erkennen, was dem Schwein fehlen könnte. Versuchen Sie es zunächst einmal, mit Reinigung des Darms durch ein Pflanzmittel (30 g Glaubersalz und 5 g Rhubarber auf einmal) den Appetit zu bessern. Hilft dies nicht, so müssen Sie unter genauer Angabe der Umstände (Entleerungen von Kot und Harn, Bewegungen des Schweines usw.) wieder anfragen.

**Zichorie als Kaffee-Ersatz.** Heute will ich einmal über den Zichorienbau, aber nur für den Hausbedarf, berichten. Ich möchte jedoch gleich voraus, dass ich in diesem Jahre keine eigene habe, da ich eine sehr gute und preiswerte Quelle habe für den alltäglichen Kaffee, indem ich schon seit fünf Jahren solche Banada-Brand-Mischung (das Pfund für 86 Bfg.) von der Firma Paul Nachtigal in Danzig beziehe. Diese Brandmischung besteht tatsächlich aus zerkleinerten Bohnen und gibt einen sehr wohl-schmeckenden Kaffee für Frühstück und Tee, je nachdem er stärker oder schwächer gebraut wird. Ich ließ mir jetzt sogar einen Zentner davon kommen, gebe davon unseren Dominial- und Dorfleuten käuflich ab, und alle sind zufrieden damit. Solange also diese Quelle nicht verzieht, baue ich keine Zichorien. Über deren Anbau für den Hausbedarf habe ich in meiner Jugend in Mecklenburg stammliche gekammelt; denn auf dem Gute meiner Eltern bekamen die Leute am Montag morgens Roggennuschsuppe und am Sonntag Zichorienkaffee. Die Zichorie wird auf den Gartenbeeten wie Mohrrüben, breitwürzig oder in Reihen, ausgelegt. Steht sie nach dem Aufgehen zu dicht, so wird sie verzogen. Im Herbst erntet man die langen Wurzeln wie Mohrrüben, wäscht sie, nachdem man das grüne Kraut abgeschnitten hat, mehrere Male und schneidet sie in haueinzigproportionale Stücke, die man an Sonne und Wind oder schneller im Verdorfen trocknet, aber durch und durch, so daß sie ganz hart sind. Diese Wurzeln werden nun im Kaffeebrenner auf dem Herd gebrannt. In meiner Jugend geschah das Brennen noch in großen, offenen Backsteinen unter fortwährendem Währen, und das war ein sehr starker Tag, denn der beständige Rauch durchzog den ganzen Wirtschaft-

siegel und bis einem die Augen wat. Die dunkel-braun gebrannten Zichorien werden dann auf der Kaffeemühle oder, wenn in großer Menge, in der Mahlmühle fein gemahlen und sind fertig zum Gebrauch. Ich muß allerdings gestehen, daß ich das Geruch, welches sie liefern, nie sehr wohl-schmeckend fand. Es kann ja nun aber sein, daß die technische Zubereitung der Neuzelt auch den Wohlgeschmack der Zichorie erhöht hat.

Frau Hankohl, Pollentzhöhe, Kr. Trebnitz.

Seitenschuß bewegliche Wellpappentafel in jeder Schachtel enthalten, durch die Zigaretten jede Größe sehr zweckmäßig und fest verpackt werden können. Beiläufig bemerkt, empfiehlt es sich, bei allen Zigaretten-Tabaken jede Zigarette einzeln in weißes Papier, am besten Selbstpapier, einzuwickeln und dabei besonders die Spitzen zu schützen. Auch die Zigaretten-Tüten, die man beim Händler bekommt, dürften als innere Hülle ausreichen. Bezüglich der Preise und Lieferungsbedingungen von J. Neumanns Feldpost-Briefschachteln sei auf die Einzelzeile in dieser Nummer verwiesen. Am besten wird zunächst ein Postpaket von 70 Stück aller 5 Sorten genickt zum Preise von 6,50 Mk. als Probe bezogen und danach dann nachbestellt, was für die einzelnen Verhältnisse am besten geeignet ist. In der Probezusendung sind je 20 Stück der wohl am meisten benötigten Sorten C und D enthalten und je 10 Stück von den kleineren Schachteln A, B und E. Es kann jedoch von der neuen Schachtel E entsprechend mehr und dafür von den Schachteln C und D weniger geliefert werden. Bei einer Menge von 500 Stück aller Feldpost-Briefschachteln genickt wird ein Extrarabatt von 5%, eingeräumt; außerdem ist auch dann der Bezug durch genickuliches Frachtgut am billigsten. In jeder Driftschiff sollte sich eine Persönlichkeit finden, die den gemeinsamen Bezug dieser Feldpost-Briefschachteln übernimmt und an die einzelnen Haushaltungen abgibt. Eine Menge von 500 Stück ist sehr bald untergebracht. Zum Schluß sei darauf hingewiesen, daß nach brieflichen Urteilen die Haltbarkeit von J. Neumanns Feldpost-Briefschachteln eine hervorragende ist, ja daß sie einem doppeiten Verbrauch, also vom Haupte ins Feld und vom Kriegsschauplatz wieder nach Hause, ohne Schaden für den Inhalt ausgehalten haben.

**Geschäftliches.**

**Neuzelt in J. Neumanns Feldpost-Briefschachteln.** Eine große Rolle spielt bei dem Versand von Liebesgaben ins Feld die Zigarette. Aus diesem Grunde hat die Firma J. Neumann noch eine besondere Briefschachtel für Zigaretten hergestellt, die als Ausgabe E zum Preise von 3,50 Mk. für 30 Stück, von 5,00 Mk. für 50 Stück in den Handel kommt. Die kleine Zigaretten-Schachtel A ist ja für 4 bis 5 Zigaretten geringen Formates sehr praktisch; ist die Zigarette aber etwas größer und dicker, so reicht die Schachtel nicht, und die Zigaretten können nur zu leicht zerstoßen in den Behälter unserer Krieger. Die Briefschachteln C und D sind vorzüglich auch zum Zigaretten-Versand geeignet, aber doch etwas groß, da in ihnen je nach Größe 20 bis 30 Zigaretten, von kleineren Formaten sogar noch mehr, unterkommen; so viel will man aber häufig nicht mit einem Male senden. Auf Grund dieser Erfahrungen ist nun die neue Schachtel E entstanden, die je nach ihrer Größe 10 bis 15 Zigaretten faßt. Um die Zigarettenendungen bestimmt unbeschädigt in den Behälter der Empfänger zu bringen, ist die neue Schachtel mit Deckel durch eine Wellpappeneinlage geschützt. Ebenso sind als

**Hämorrhoiden**  
beseitigt eine bewährte Salbe. Das lästige Jucken verschwindet meist sofort, bei weiterem Gebrauch die Hämorrhoiden. Zuf. 2,50 Mk. (103)

**Mohrloch Extraleben**  
(Bsp. Magdeburg).

**Persil**  
für Stärkewäsche!

Henkel's Bleich Soda

**Sommersprossen**  
Das garantiert wirksamste Mittel gegen Sommersprossen ist Crème Diana. In 5 Tagen keine Sommersprossen mehr. - Topf nur 2,50 Mark. Echt nur durch Kirch-Apotheke, Strassburg 97. (Eliass) Adress Apotheke Deutschland

**Fliegenjäger**  
der Welt der Welt, Flugschlöße 2x1 m lang und 4 1/2 cm breit, doppelteleim. Garantie für jedes Stück 100 Stück für 4,20, bei 300 Stück franco Nachnahme. Geringste Fliegenjägerabgabe H. Roetz, Berlinfeld 413, Oberl.

Verlag von J. Neumann in Neudamm.

Eier werden knapp und teuer, da die Zufuhr aus dem Ausland fehlt. Die deutsche Geflügelzucht muß ausbeisser. Wer wirklich nutzbringend Geflügel züchten und halten will, arbeite nach den Lehren der Bücher:

**Dr. Hupetz Die Geflügelzucht.**

Stets frisch bleiben Obst-Fleisch Gemüse in Weck

Konfervengläser Preisliste franko

J. Weck GmbH Ostfingen W45 Baden

**Rationelle Geflügelzucht**  
als gute Einuahne für kleine Haushaltungen in Stadt, Land und Freiherrn-Heim.

Mit 15 Abbildungen der empfehlenswertesten Flugstügelarten.

Preis fest gebunden 1 Mk.

Zu beziehen gegen Einsendung des Betrages franco, unter Nachnahme mit Postzusage.

J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

**Fliegenjäger.**

Wollenform, 1 m lg., 4 1/2 mm br., Gewicht 4, jedes Stück 100 Stück für 4,20 in Porto, von 300 Stück 4,20 netto geg. Nachn.

Chem. Fabrik Köhler, Berlin N. 37/423.

**Lungen-Tee** (Nur echt mit Adler-Marke) nach ärztl. Verordnung, dient vor allem den Bronchien. Der sehr süßliche Husten und die schwächlichen Nachtschweisse werden sehr bald nachlassen. - Doppelpaket 2 Mk. Bitte nur aus der Adler-Apotheke, München D 57, Sendlingerstrasse 14.

**Nachtigal-Kaffee**

**Vorzugspreise.**

Panada-Mischung, Bruch-Kaffee mit Kaffee-Ersatz, pro Pfund 86 Pfg.

Reiner Bruchkaffee glasiert pro Pf. 1,25 Mk.

Plantag.-Mische, Nr. 140 p. Pf. 1,36 Mk.

Berzugsbeding.			
Verpackung frei.			
Beliebtname v.			
25 Pfd. Pk. Bahn-			
station d. Kauf.			
Bel. Postbez.			
kommt d. Porto			
hinzu, Preis-Ande-			
rungen vorbehalten.			

**Damenbart** + **Ohrensaufen**

Kür bei Verwendung der neuen amerik. Methode täglich anzuwenden, verhältniß-mäßig zeitlicher unerwünschte Haarschwachs pur und schmerzlos durch Verschleiden der Wurzeln für immer. Sicherer als Elektrolyse-Selbstanwendung. Kein Risiko, da Erfolg garantiert, sonst Geld zurück. Preis 4 Mk. Original-Verpackung.

Herrn Wagner, Köln 72, Blumenthalstr. 99.

**Ohrensaufen**  
Orentlich, Schwerehörigkeit, nicht angeborene Taubheit beseitigt in kurzer Zeit Gehör.

Markt St. Margareten, Preis 4 Mk. Doppelpackung 4 Mk. - Halbtrockne Weinlese -

Städtische Apotheke Wöffenhufen a. Hm 81 (Oberl.).

**Feldpost-Briefschachteln** zum Versenden von Liebesgaben an unsere Angehörigen im Felde.

Vorrätig in vier Größen Dauerhaftestes Fabrikat. Billigste Preise. Gültigste Urteile liegen vor:

I. für Briefe bis zu 50 Gramm (Portofrei): A Schachtel 9,5x12 cm, besonders geeignet zum Versand für Zigaretten; B Schachtel 9,5x18 cm, besonders bestimmt zum Versand für Zigaretten. Preis: 30 Stück 100,00 Mk., 50 Stück 150,00 Mk., 100 Stück 300,00 Mk., 150 Stück 450,00 Mk., 200 Stück 600,00 Mk.

II. für Briefe bis zu 250 Gramm (20 Pf. Porto): E, kleine Doppelstügel mit versticktem Deckel und Seitenstück (kleineres Format), Gewicht leer ca. 80 Gramm, 14,5x11,5x8,7 cm, besonders geeignet für den Versand von 10 bis 15 Zigaretten oder kleineren Gegenständen, die besonders geduldet werden sollen. Preis: 30 Stück 3,50 Mk., 50 Stück 5,00 Mk., 100 Stück 10,00 Mk.

III. für Briefe bis zu 500 Gramm (20 Pf. Porto): F, große Doppelstügel mit versticktem Deckel und Seitenstück (kleineres Format), Gewicht leer ca. 70 Gramm, 14,5x11,5x8,5 cm, D (größerer) Format 16x18x5 cm, Gewicht leer ca. 90 Gramm. Preis: 48 Stück 100,00 Mk., 100 Stück 250,00 Mk., 150 Stück 400,00 Mk., 200 Stück 550,00 Mk.

IV. für Briefe bis zu 1000 Gramm (40 Pf. Porto): G, große Doppelstügel mit versticktem Deckel und Seitenstück (kleineres Format), Gewicht leer ca. 100 Gramm, 14,5x11,5x8,5 cm, D (größerer) Format 16x18x5 cm, Gewicht leer ca. 120 Gramm. Preis: 48 Stück 100,00 Mk., 100 Stück 250,00 Mk., 150 Stück 400,00 Mk., 200 Stück 550,00 Mk.

Die Verpackung der Feldpost-Briefschachteln ist ihres großen Volumens wegen nur in Postpaketen oder bei Nichtgebrauch als Frachtgut zulässig. Abnahme kleiner Quantitäten lohnt nicht, da das Porto teuer wird wie die Schachteln selbst.

Unsere überall warm empfohlenen Feldpost-Briefschachteln sind leicht im Gewicht, dennoch sehr dauerhaft. An der Schachtel A lassen sich beispielsweise vier Zigaretten 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, Feldbüchern, Schuhen oder 20 bis 25 Zigaretten und Gegenständen bis zum Gewicht von 100 bis 150 Gramm. Die Schachtel E ist besonders für Zigarettenversand bestimmt und zu deren Schutz mit doppeltem Deckel- und Seitenstück aus Wellpappe ausgekleidet. Je nach Größe kommen beinahe 10 bis 15 Zigaretten darin unter.

Auf Bestellung werden auch größere Doppelpackungen aus höherer Pappdecke für den jetzt nach dem Osten und Westen zugelassenen Postpaketenversand ins Feld zu billigen Preisen schnellstens angefertigt. Probebogen wird geliefert ein Satz von je 10 Stück einnehmendgelegter Feldpost-Briefschachteln bis zum Gewicht von 100 bis 150 Gramm. Die Schachtel E ist besonders für Zigarettenversand bestimmt und zu deren Schutz mit doppeltem Deckel- und Seitenstück aus Wellpappe ausgekleidet. Je nach Größe kommen beinahe 10 bis 15 Zigaretten darin unter.

Besung der Feldpost-Briefschachteln geschieht am besten gemeinsam, möglichst verfrachtetweise. Ge-meinde- und Ortsvorsitzende, Schulräte, Lehrer, Postbeamte oder Postbesitzer nehmen mit ausde-mäßig in die Kauf. Bei Bezug von fünf hundert Feldpost-Briefschachteln, die am billigsten mit gewöhnlichem Frachtgut erfolgt, wird ein Extrarabatt von 5 Prozent bewilligt. Die hier angeführten neuen Preise sind mit dem 1. Juni 1916 in Kraft getreten. Die Schachteln sind zu beziehen gegen Einsendung oder Nachnahme des Betrages franco durch die

Verlagsbuchhandlung J. Neumann, Neudamm.