



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

**Der Wesermarschschlag.**

Von Dr. Körner, Barjingshausen. (Mit Abbildung.)

In den fruchtbaren, an der Weser gelegenen Marschen findet man einen schwarzbunten Niederungsschlag, der als „Wesermarschvieh“ allgemein bekannt ist. Die eigentliche Heimat dieses Schlages ist das Großherzogtum Oldenburg. Das Zuchtgebiet liegt zwischen den Städten Bremen, Oldenburg, Wilhelmshaven und Bremerhaven. Das Wesermarschvieh gehört zu unseren schwersten Niederungsschlägen. Es war schon früher recht schwer, aber dabei starkknöchig. In den fünfziger Jahren des verfloffenen Jahrhunderts wurden wiederholt Schottlandrindern aus England zur Verbesserung eingeführt. Von dieser Durchkreuzung stammt der gute Rücken, die breite Beckenlage, die feineren Hörner und die Mastfähigkeit.

Das gegenwärtige Oldenburger Vieh hat folgende Gestalt: Die Farbe ist schwarzbunt mit weißen Untersfüßen, weißen Schwanzspitzen, Stern, weißem Euter und Hodensack. Über Widerrist und Kreuz läuft meistens ein unregelmäßiges weißes Band. Das Haar ist mittelfein und dicht, die Haut ziemlich dick, lose aufliegend. Das Flohmann dunkel, breit, Kopf keilförmig, etwas schwer. Horn ziemlich lang, mittelfein, weiß mit schwarzen Spitzen. Hals mittellang, ziemlich fleischig, Wamme mächtig entwickelt. Widerrist gut gerundet, breit. Schulter lang und breit, fleischig. Brust über mittelbreit, tief; Brustkorb gerundeter als bei den verwandten Faveländern und Ostfriesen. Rücken gerade und voll, Lende kurz und breit, nach dem breiten Kreuz etwas an-

steigend. Schwanz etwas tief angelegt, mittel-lang und mittelbald. Euter ziemlich groß und gut gebaut. Gliedmaßen kräftig, gut bemuskelt und gut gestellt. Es ist ein gesundes, ebennmäßiges, großes und schweres Mastmilchvieh. Fehler, die von der Zucht ausgeschlefen, sind ins Bräunliche übergehende Farbe, Stichelhaar

1880 gegründete Oldenburger Wesermarsch-Herd buchverein mit dem Sitz in Oldenburg strebt die Verbesserung des Schlages an.

Auf der Oldenburger Seeß wird ein ähnlicher Schlag gezüchtet. Der Boden der Seeß besteht zum großen Teil aus leichtem Sand; während ein Teil reich an natürlichen Wiesen ist, fehlt es hieran dem anderen Teil. Das Seeßvieh bleibt naturgemäß an Gewicht und Masse hinter dem Marschvieh zurück; es ist ein recht ebennmäßig geformter Schlag.

Ein dem Oldenburger Marschvieh so ähnlich gleicher Schlag mit demselben Zuchtziel wird in den Bremer und hannoverschen Wesermarschen gezüchtet. Auf der vorjährigen Ausstellung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft in Hannover war das Wesermarschvieh vertreten durch die Oldenburgerische Wesermarsch-Herdbuch-Gesellschaft zu Gospenmeer, die Herdbuchgesellschaft der hannoverschen Wesermarsch und Seeß zu Bremerörde und den Verein Bremischer Wesermarsch-Stammviehzüchter zu Bremen.

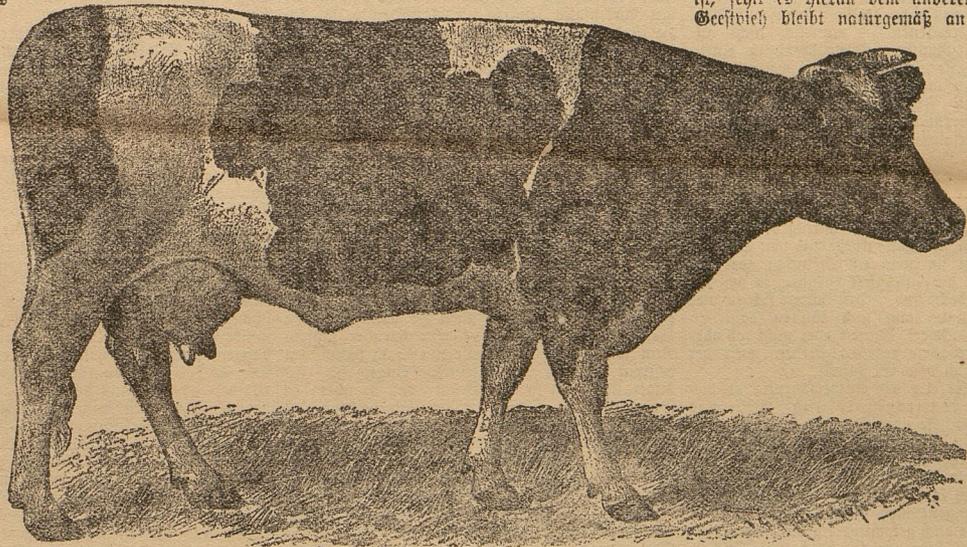


Abb. „Selkane“, Oldenburger Wesermarsch, Schwarzbunt.

und schwarze Flecke an den Untersfüßen. Was die Nutzungseigenschaften betrifft, so ist die Mastfähigkeit hervorragend; das Fleisch ist feinfaserig und gut marmoriert. Die Milchergiebigkeit ist bei einem durchschnittlichen Fettgehalt von 3,1% recht gut; sie beträgt im allgemeinen 3400 kg, steigt aber bei starker Stallfütterung erheblich. Das Zuchtziel besteht in der Heranzüchtung eines frühreifen, mastfähigen, schweren Schlages mit reicher Milchergiebigkeit. Da einseitige Zucht auf Milchleistung die Konstitution gefährdet, so wird sehr auf einen kräftigen, widerstandsfähigen Körperbau gesehen. Die Milchleistung und die Futterverwertung wird durch zahlreiche Kontrollvereine kontrolliert. Vom Frühjahr bis zum späten Herbst befindet sich das ganze Vieh Tag und Nacht auf den zum Teil sehr guten Weiden; im Winter wird es dagegen meistens recht knapp gehalten. Der

**Aufbewahrung von Eiern für den Winterbedarf.**

Von Dr. Blande.

Bekanntlich tritt für unsere Hühner im Herbst der Federwechsel, die sogenannte Mauser, ein, mit welcher zugleich eine längere Pause im Legen beginnt, die oftmals noch während des größeren Teiles des Winters andauert, da erst gegen das Frühjahr hin die meisten Hühner wieder zu legen anfangen. Ein Hauptziel der modernen Geflügelzucht besteht daher darin, sowohl durch Auswahl geeigneter Rassen wie durch zweckentsprechende Zuchtmethoden und vor allen Dingen durch Frühbruten zu erreichen, daß es uns trotzdem im

Winter an frischen Eiern nicht mangelt. Das frisch wird uns nie gelingen, im Winter von unseren Hühnern so viel Eier zu bekommen, wie zu anderen Jahreszeiten, weil es der Natur derselben widerspricht und immer nur ein kleinerer Teil des Bestandes zum Legen im Winter gebracht werden kann. Aus diesem Grunde legen schon unsere Vorfahren in den eierreichen Zeiten des Jahres einen Teil der Eier zurück, um ihn für den Winterbedarf aufzubewahren, und das ist auch heutzutage noch sehr zu empfehlen, sei es, daß sie für den eigenen Verbrauch im Winter dienen oder dann verkauft werden sollen, da man im Winter einen weit höheren Preis dafür erzielt als in den eierreichen Monaten. Trotzdem nun infolge des Krieges schon jetzt die Eier etwa doppelt so hoch im Preise stehen wie in anderen Jahren um diese Zeit, so ist doch, da verhältnismäßig wenig Junggehügel aufgezogen ist, zu erwarten, daß im nächsten Winter noch weit höhere Preise bezahlt werden. Außerdem würde es sehr bitter sein, wenn wir im nächsten Winter die Eier vollständig entbehren müßten, und ganz besonders in ländlichen Haushalte, in denen die Eier vielfach an Stelle des Fleisches treten müssen, ist eine geradezu mangelhafte Ernährung nicht zu vermeiden, wenn man auf den Genuß von Eiern völlig verzichten muß. Jeder Hühnerzüchter sollte deshalb beiseiten eine entsprechende Menge Eier für den Winterbedarf zurücklegen. Nun sind aber bekanntlich Eier ein Nahrungsmittel, das nach einer gewissen Zeit dem Verderben ausgesetzt ist, wenn man nicht besondere Vorkehrungen trifft, um sie davor zu bewahren, und zwar ist gerade jetzt, in den Monaten Juli und August, in denen die Hühner meistens noch ziemlich fleißig legen, die geeignetste Zeit, Eier für den Winterbedarf einzulegen, falls dies nicht bereits früher geschehen ist.

Zunächst muß man die Eier in einem kühlen, luftigen und trockenen — natürlich nicht allzutrockenen — Raume aufbewahren; in einem solchen halten sie sich sogar ohne weitere Vorkehrungen schon längere Wochen, aber doch nicht bis zum Winter. Früher war es auf den Bauernhöfen allgemein üblich, die Eier in Kalk einzulegen, und dieses Verfahren wird auch heutzutage noch vielfach geübt. Für 100 Eier gebraucht man  $3\frac{1}{2}$  kg frisch gebrannten Kalk, den man in Wasser löst, worauf man noch so viel Wasser hinzugießt, daß die Lösung dünnflüssig ist; auch kann man noch etwa 125 g Rohsalz hinzugeben. Man nimmt alsdann nur ganz frische und von Schmutz freie Eier, legt sie in einen Steintopf oder ein Faß und gießt die Flüssigkeit darüber, so daß die Eier völlig bedeckt sind. Sie halten sich so vier bis sechs Monate lang und können dann zu Speisen und Backwerk, können aber nicht roh oder gekocht oder gebacken gegessen werden, weil der Kalkgeschmack sich dem Ei mitteilt.

Eine andere Art der Aufbewahrung ist diejenige in einer Wasserglaslösung. Wasserglas ist in jeder Apotheke oder Drogeriehandlung billig zu haben; man nimmt auf 1 l Wasserglas 20 l Wasser, das vorher abgekocht ist, rührt die Mischung tüchtig durcheinander und gießt sie über die Eier. Sie halten sich so sechs Monate lang und haben nicht den unangenehmen Geschmack wie Kalk Eier, so daß man sie auch gekocht oder gebacken genießen kann; nur muß man vor dem Kochen die Eischale an mehreren Stellen mit einer Nadel durchstechen, weil das Wasserglas die Poren verstopft und sie daher sonst beim Kochen platzen.

Sehr gut bewährt hat sich ein neues Mittel, durch das die Eier sich noch länger als ein halbes Jahr halten, nämlich Antisabrotin von Robert Schultz in Künzendorf, Kreis Marienburg, eine Salbe, mit der die Eier eingerieben, oder in deren lockende Lösung sie bei größerer Menge für einen Moment eingetaucht werden. Hieraus werden die Eier trocken und kühl gelagert. Beim Gebrauch löst man den Überzug in lauwarmem Wasser auf, man kann die Eier zu jedem Zwecke verwenden, da der Geschmack durch dieses Verfahren nicht beeinflusst wird.

Genau ist die Aufbewahrung der Eier im Garantol, durch die Garantolgesellschaft in Dresden zu beziehen, zu empfehlen. Das Garantol ist ein Pulver, welches in Wasser aufgelöst und über die in einem Steintopfe aufzubewahrenden Eier gegossen wird.

Niemand veräume es, eine entsprechende Menge Eier nach einer dieser Vorschriften für den Winterbedarf zu behandeln.

## Verschiedene Verwendungen der grünen Bohnen.

Von M. B. O.

Die grüne Bohne ist durch ihre mannigfaltige Verwendung für den Haushalt von großem Wert. Auf einige Arten möchte ich hier aufmerksam machen. Da ist zuerst die Suppe von grünen Bohnen, die auch durch Zusatz von etwas geraucherem, durchwachsenem Schweinefleisch (Dürrefleisch) zu einer vollständigen Mahlzeit hergestellt werden kann. Gut abgefädelte, junge Bohnen werden fein geschnippelt — etwa einen Suppenteller voll. Im Topf läßt man Fett heiß werden, am besten Butter, gibt die Bohnen hinein und dampft sie einige Zeit darin; dann gibt man einen gehäuften Eschloßl Mehl dazu, Salz und Wasser. So läßt man sie weich kochen. Soll es nur Suppe werden, so richtet man sie so über verührtem Ei und Rahm an. Als ganze Mahlzeit gibt man mit dem Wasser zugleich das Fleisch dazu und dann natürlich wenig oder gar kein Salz. Man kann auch das Fleisch allein kochen und mit der Brühe auffüllen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten gibt man noch einen Suppenteller voll in kleine Würfel geschnittene Kartoffeln dazu. Sonst wird weiter verfahren, wie bei der Suppe angegeben.

Bohnengemüse und Bohnensalat setze ich als allgemein bekannt voraus. Allerdings wird das Gemüse in verschiedenen Gegenden auch verschieden zubereitet. Die einen schwenken sie nur mit Butter, andere neigen noch Petersilie dazu. Wieder andere geben Bohnenkraut daran und machen sie mit etwas Mehl sämig. In einer Gegend habe ich wohl gesehen, die mit braun gerösteter Mehlkruste fertig gemacht waren. Daß mir letztere Art geschmeckt hätte, kann ich nicht behaupten. Bohnensalat wird manchmal mit Gurkensalat gemischt. Das werden so ziemlich die Zubereitungsarten der frischen Bohnen sein.

Nun kann man die Bohnen aber auch auf verschiedene Art für den Winter konservieren. Die einfachste Art ist wohl, die jungen Bohnen zu trocknen. Darin habe ich keine Erfahrung, da ich für meine Person den im Haushalt getrockneten Gemüsen wenig Geschmac abgewinnen kann. Die nächst bequeme Art ist das Einwickeln, das auch allgemein bekannt sein dürfte. Dann kommt das Einmachen in Salz. Dazu richtet man sich einen größeren Steintopf her, indem er gründlich geäubert und einige Zeit auf die erwärmte Herdplatte oder in die Sonne gestellt wird. Die Bohnen werden gewaschen, abgefädelt und geschnitten. In kochendem Wasser geschüttelt, läßt man sie darin, bis sie sich mit dem Nagel eindrücken lassen. Man gießt sie dann in einen Seiber und läßt kaltes Wasser darüber laufen. Nun werden sie lagenweise mit Salz dazwischen gestreut, fest in den Steintopf eingepreßt. Es bildet sich dann so viel Brühe, daß sie über den Bohnen steht. Diese Art des Einmachens hat den Vorteil, daß man nach und nach den Topf füllen kann, wie man eben Vorrat an Bohnen hat. Oben darauf legt man ein reines Tuch, beschwert mit einem Schiefer und einem Stein, beides natürlich abgewaschen. Nach einiger Zeit bildet sich eine weiße Haut, die man mit reinem Wasser abwäscht. Ebenso reinigt man wieder den Stein, den Schiefer und das Tuch. Der Topf wird mit einem Tuch zugebunden. Will man die Bohnen verwenden, nimmt man nach Bedarf heraus. Wer sie lauer liebt, kocht sie mit Wasser und Fett zu, andernfalls kann man sie einige Zeit wässern. Mit etwas Mehl werden sie sämig gemacht. Gut schmecken sie auch, wenn man sie vor dem Säminmachen mit weißgekochten, weißen Bohnen mischt.

Schnittbohnen auf andere Art. Die Bohnen werden wie üblich vorgezogen und einige Minuten in kochendem Wasser gelassen. In einen Seiber abgeseigt, werden sie mit kaltem Wasser übergossen, bis sie abgekühlt sind. Für jede Portion Bohnen muß man frisches Wasser zum Kochen bringen. Der Boden des Steintopfes wird mit etwas Salz bestreut und die Bohnen hineingedrückt. Obenauf gibt man wieder etwas Salz und bedeckt die Bohnen mit abgekochtem, wieder erkaltetem Wasser, beschwert sie nicht stärker als es das Niederfallen der Bohnen erfordert. Später kann man etwas Mehl beschweren. Nach vierzehn Tagen gießt man die Brühe ab und gießt wieder neues, abgekochtes und erkaltetes Wasser (ohne Salz) darüber. Dies wiederholt man etwa alle

vierzehn Tage. Beim Gebrauch werden die Bohnen in Salzwasser weich gekocht und in einer Mehlschwitze, die mit Fleischbrühe oder Wasser aufgefüllt wird, nach Geschmack Bohnenkraut oder Petersilie daran geben. Hier möchte ich noch bemerken, daß man sich das Bohnenkraut im Sommer schon trocknet, die Blättchen dann abstreifen und in einer gut verschlossenen Dose aufbewahren kann.

Bohnensalat einzumachen. Zarte Bohnen werden vorgezogen wie gewöhnlich und in fingergliedlange Stüchchen geschnitten. In leicht gesalzenem Wasser werden sie zehn bis fünfzehn Minuten gekocht. Sie dürfen nicht zu weich sein. Dann läßt man sie abtropfen und erkalten. In einen Steintopf schichtet man die erkalteten Bohnen, indem man dazwischen folgende Gemüse gibt: Meerrettichwurfselchen, Pfefferkörner und ein wenig Vorbeerblatt. Halb Essig, halb Wasser kocht man ab, gibt auf zwei Tassen Flüssigkeit ungefähr 5 g Salz und schüttet es erkalte über die Bohnen. Sie werden mit einem Tuche oder Senfsäckchen belegt, mit Schiefer und Stein beschwert, daß sie unter der Brühe gehalten werden. Beim Gebrauch gießt man nur noch etwas Öl daran und der Salat ist fertig.

Sehr gut als Beilage sind auch Bohnen in Essig und Zucker eingemacht. Zarte, junge Bohnen, die noch wenig Kerne haben, werden in kochendem Wasser halb gar gekocht. Auf einem Tuche läßt man sie abtropfen. Auf  $\frac{1}{2}$  kg Bohnen nimmt man 375 g Zucker und  $\frac{1}{3}$  l Essig. Zucker und Essig läßt man aufkochen, gibt 4 g ganzen Zimt und die Bohnen hinein, die man eine Weile mitkochen läßt. Abgekühlt füllt man sie in Gläser. Nach einigen Tagen gießt man die Brühe ab, kocht sie etwas ein und gießt sie erkalte wieder über die Bohnen. Dies wird nach einigen Tagen wiederholt und dann die Gläser mit Pergamentpapier zugebunden.

Dies wären so einige Rezepte, die schon einmal meine Abwechslung im Küchensetzel ermöglichten, und darauf müssen wir Hausfrauen neben dem sparsamen Wirtschaften doch auch sehen.

## Kleinere Mitteilungen.

Helle Stallungen für Pferde. Die Notwendigkeit einer guten Lüftung der Ställe ist jetzt ziemlich allgemein anerkannt, während man für genügendes Licht weniger besorgt ist; denn man findet noch zahlreiche Ställe, deren Fenster nicht viel größer als eine Laternenscheibe sind. Aber gerade für Pferde ist ein hinreichendes Licht eine große Hauptsache; denn das Pferd besitzt eine große Vorliebe für das Licht. Es ist dies schon daraus zu ersehen, daß es im wilden Zustande sich stets auf freien Ebenen oder Bergabhängen, welche dem vollen Sonnenlicht ausgesetzt sind, aufhält und dunkle Schluchten und düstere Wälder meidet. Aus diesem Grunde sollte man darauf sehen, daß auch der Stall des Pferdes neben viel reiner Luft reichlich Sonnenlicht erhält. Ist der Stall aber dunkel, so muß der häufige Übergang aus demselben zum glänzenden Sonnenlicht einem so empfindlichen Organ, wie das Auge des Pferdes ist, unbedingt schädlich werden. Wer darum will, daß seine Pferde voll Leben und bei Gesundheit bleiben sollen, sorge für hinreichendes Licht in den Ställen. R.

Zur Aufzucht der Kälber. Damit das Kalb im Mutterleibe zur kräftigen Ausbildung gelangt, muß die Kuh in sechs bis acht Wochen vor dem Kalben trocken stehen bleiben, man darf sie also nicht melken. Ist das Kalb geboren, so läßt man die Kuh, welche von dem Geburtsakte erschöpft ist, vorläufig in Ruhe. Später leckt sie das Kalb ab, und dieses lücht, wie jedes junge Säugtier, bald das Futter der Mutter auf. Dabei bemerke ich, daß ich das sofortige Abwiegen nach der Geburt, wie es oftmals geschieht, entschieden verwerfen muß. Die Muttermilch läßt sich durch kein anderes Nahrungsmittel ersetzen, und deshalb sollte sie jedes Kalb wenigstens acht bis zehn Tage nach der Geburt erhalten. Ganz besonderes Gewicht muß darauf gelegt werden, daß das Kalb die Milch erhält, welche sich in der letzten Zeit der Trächtigkeit in dem Futter der Mutter absondert. Diese ist von gelblicher Farbe und anderem Geschmack als die spätere Milch und bewirkt die Absonderung des sogenannten Kindsphezes aus dem Gebärmutter des Kalbes. Ausnahmen kommen jedoch auch vor. Von einer Kuh konnte ich nie ein Kalb groß bekommen.

Als ich dann die erste Milch, welche man auch Kolostrum nennt, abmelken ließ, gediehen die Kalber vorzüglich. In der dritten oder vierten Woche kann man dem Kalbe die Hälfte der süßen Milch vorenthalten und diese durch abgerahmte Milch mit einer Suppe aus Getreidemehl ersetzen. Um den Durchfall zu verhindern, läßt man das Kalb nach Belieben feingehobene Kreide fressen.

**Wasserläusen (Entenflot) als Schweinefütter.** Bei dem teuren und knappen Schweinefütter will ich — schreibt Fehr. von Lettau in der „Georgine“ — die Berufsgeossen auf ein solches hinweisen, das manchem Landwirt nicht bekannt sein dürfte, das er jedoch alle Tage vielleicht auf seinem Teiche mit Verdruß sieht und das ich seit vielen Jahren mit Erfolg anwende. Ich meine das Entenflot. Die Gewässer, die damit begossen sind, bleiben kalt, und dadurch wird das Gedeihen der Fische beeinträchtigt. Anfanglich ließ ich aus diesem Grunde das Entenflot von den Fischteichen mittels Rehen und Herten abfischen. Da die Arbeit nicht ganz billig war, laur ich auf Verwertung des gewonnenen Entenflots; diese fand ich im Schweinefütter. Die Tiere nehmen das Entenflot gern und gedeihen dabei gut. Etwa vom 20. Mai ab verfrühter ich fast bei Kartoffeln Comfrey und Entenflot im Wechsel, wie sie zur Verfügung stehen, auch an Mastschweine. Gut tut man, beides zu dämpfen; nötig ist es gerade nicht. Ich füttere meistens roh. Sehr bald sind meine Arbeiterfamilien Konkurrenten in der Benutzung des Entenflots zum Schweinefüttern geworden. Sie helfen mir so meine Fischteiche reinhalten.

**Der Fuß der Schweine** ist eine viel verbreitete Hautkrankheit, welche häufig als solche gar nicht angesehen wird. Es bilden sich dabei Bläschen, welche in der Regel erst beachtet werden, wenn sie ausgeplatzt sind und sich langsam verborgen. Es heißt dann einfach: „Die Schweine haben so viel Boke auf dem Körper.“ Tritt noch Unreinlichkeit hinzu, so bildet sich auf dem Körper des Schweines ein ruzähnlicher Überzug. Da sich das gekennzeichnete Leiden meist in Ställen zeigt, in denen es an trockener Einstreu mangelt, so genügt in den meisten Fällen Abstellung dieses Übels, nachdem man eine gründliche Wäscher und Reinigung mit einer Säurelösung bei den Schweinen vorgenommen hat.

**Soll die Ziegenmilk etwas einbringen,** so muß jeder Züchter mit den sonderbaren Gewohnheiten dieses Tieres rechnen. Tut man das, so schwindet gewiß manches Vorurteil, das man gegen die Ziege hegt, besonders die viel verbreitete Ansicht, daß sie mehr Futter verderben als sie fressen. Niemals muß man dem Tiere mehr Futter auf einmal verabreichen, als es frißt; denn im Übermaß verknäht die Ziege selbst das Beste. Füttert man täglich in fünf bis acht kleinen Portionen, so wird man stets eine reiche Ernte finden.

**Der Ohrneurid der Kaninchen** befallt besonders ältere Züchter und besteht in einer Entzündung des äußeren Gehörganges, die durch Kratzmilben hervorgerufen wird. Hat man kein aufmerksames Auge, so ist die Krankheit bei ihrem Entstehen gar nicht wahrzunehmen. Sieht man aber dem Patienten tief in die Ohren, so findet man eine Anhäufung von Ohrschmalz, mit Hautschuppen vermischt. Da in denselben die Milben sitzen, so ist es zu vermeiden und bestmöglich zu entfernen. Man schüttet zu diesem Zwecke ein bis zwei Teelöffel voll schwarzer, mit warmem Wasser verdünnter Schmirzels in die Ohren des Tieres. Nach einigen Stunden sind die Krusten erweicht und man entfernt sie mittels eines langen Ohröffnells, den man sich aus weichem Holze schnitt. Da die Milben von einem Kaninchen auf das andere überziehen, so muß die herausgenommene Masse verpackt werden. Nachdem die Ohren durch Einströmen lauwarmen Wassers ausgespült sind, wird etwas Kerubalsam eingepinselt, und die Kur ist beendet. Greift man jedoch nicht rechtzeitig ein, so verbreiten sich die Milben über den ganzen Körper, und das befallene Tier magert zusehends ab, bis es schließlich unter großen Qualen verendet.

**Fütterung der Hühner mit Knochenfrot.** Das Eierlegen der Hühner wird gefördert, wenn man Knochenfrot unter das Weichfutter mischt. Dieses Schrot läßt sich dadurch billig gewinnen, daß man alle Knochen von dem im Haushalt verwendeten Fleisch sammelt, in der Wämeröhre des Küchenherdes trocknet und dann mit dem

Dammer zerleinert oder auf einer Knochenmühle mahlt. Knochenfrot, aus rohen Knochen hergestellt, enthält 2 bis 4 % Stickstoff und 20 bis 25 % Phosphorsäure, so daß auch der Fütterung durch Fütterung von Knochenfrot bedeutend an Düngern wertvoll ist. Ganz besonders wertvoll aber ist dieses Schrot bei der Aufzucht der Küken, da es auf die Knochenbildung des Junggeflügels von großem Einfluß ist.

**Gebratene Wildente.** Je nachdem man Wildenten von der Seeküste oder nur von kleineren Binnenlandgewässern vor sich hat, halgt man die Ente ab oder rupft sie nur wie bekannt. Wildenten von der Seeküste haben leicht einen ausgeprägten Trangeschmack, wenn man sie nicht abbalgt; richtig zubereitet, sind sie sehr gut zu genießen. Das Abbalgen geschieht, indem man auf dem Rücken der Ente der Länge nach einen Schnitt macht und die Haut dann rechts und links nach der vorderen Mitte zu abstreift. Darauf wäscht man die Ente mehrere Male in heißem Salzwasser, trocknet sie außen und innen ab und reibt sie mit feinem Salz, Pfefferkörnern und schwarzem Pfeffer ein, streicht drei Büchscheln Basilikum und Petersilie sowie drei Vorbeerblätter in den Leib und legt sie drei Tage in eine Beize aus halb Essig, halb Johannisbeerwein. Danach spickt man die Ente, läßt sie von allen Seiten in steigendem Fett Farbe nehmen und brät sie unter Hinzugießen eines Teils der Beize und etwas Wasser in dreißig bis fünfunddreißig Minuten gar. Vorher hat man in den Bratenid fünf bis sechs recht reife Tomaten gelegt, die man zusammen mit der Ente gar werden läßt. Die Soße wird mit ein wenig in Wasser aufgelöstem Kartoffelmehl gebunden.

**Wildente mit Gemüse-Merletti.** Die zum Braten vorgerichtete Wildente, die man drei Tage in Beize gelegt hat, gibt man zusammen mit einer in Scheiben geschnittenen halben Selleriesnolle und einem groß gewürfeltem Bund Suppengrün in steigendem Fett in eine Wapfanne und brät sie unter Hinzugießen von leichter Fleischbrühe, die man aus Wasser und Bouillonnwürfel herstellt, gar. Dann nimmt man die Ente heraus und stellt sie in die Wärmöhre. Man gibt man in die Wapfanne zu der Entenbratensoße 750 g Pilze, wie: Reizter, Kaiserwulstlinge, Maronen, Steinpilze oder andere, brät sie gar, gießt etwas dunkeln, schweren Johannisbeerwein darunter und gießt die Soße mit etwas in Wasser aufgelöstem Kartoffelmehl. Unterdessen hat man oben auf dem Herd Gurken geschnitten und fertig gebraten, desgleichen einen Teller voll große schöne in Scheiben geschnittene Zwiebeln oder Porreestauden, ferner grüne Bohnen oder was sonst der Garten liefert. Beim Anrichten legt man die Ente in die Mitte, die Pilze mit den Gemüsen herum. Die Soße reicht man nebenhin.

**Gurken mit Pilzfüllung.** Große, fleischige Gurken werden halbiert, von den Keimen befreit und mit Salz beiraut. Dann reibt man 1000 g Pilze wie: Champignons, Steinpilze, Gieschwämme, Hallmisch und Pfefferlinge, durch die Reibmühle, um sie darauf in Butter oder Fett gar zu schmoren. Während des Schmorens würzt man die Pilze mit ein wenig Zwiebel, Salz und Pfeffer. Die Pilze werden so lange geschmort, bis das herausströmende Wasser verdunstet ist, dann vernimmt man sie mit gestohlenen Zwiebeln, drei Eigelb und drei Eßlöffel voll feinwürfelig geschnittenen, ausgelassenen Rauchspeck oder Schinken sowie einem Eiweiß. Man muß so viel Zwiebeln zusetzen, daß man eine geschmeidige Füllung erhält; diese streicht man in die Gurkenhäften, hält sie mit einem ungewidelten Faden zusammen und schmort sie in Fett mit etwas Fleischbrühe, die man aus Wasser und Bouillonnwürfel herstellt, gar. Die Soße wird mit etwas in Wasser aufgelöstem Kartoffelmehl gebildet. Dazu Pellkartoffeln. G. W.

**Billige Hirschkorn.** Kartoffelmehl, Sago und Weizen Grieß, sowie auch die hierfür in Betracht kommenden Extraktpräparate sind recht teuer in diesem Jahre, und doch möchten wir auf erscheinende Obstpreisen nicht verzichten. Nur steht uns aber in der Gelatine ein vorzügliches Hilfsmittel zur Verfügung, vermittelst welchem wir sehr gute Obst- und Milchspeisen herstellen können. Zu einer Hirschkornspeise entsteht man schöne, reife Sauerkirschen, reißt Saft und Kirschen, nachdem man ein wenig Wasser zugegossen hat, und rechnet auf den Liter Flüssigkeit 10 Blätter Gelatine. Diese löst man in wenig warmem Wasser auf und gibt sie mit dem nötigen feingemahlten Zucker

zu den kalten Kirschen, ruht, bis der Zucker ganz aufgelöst ist, und läßt die Speise erstarren; dazu kalte Milch oder Griessoße. G. W.

**Kirschsaft einzumachen.** Schöne reife Sauerkirschen reißt man aus und preßt auf der Obstpresse den Saft aus, wiegt dieien und rechnet auf 500 g Saft 225 g Raffinade. Außerdem giebt man auf je 500 g Saft fünf von der harten Schale befreite Kirschkerne hinzu. Dann schlägt man den Zucker in laufigroße Stücke, taucht sie in kaltes Wasser, legt sie in einen Messingteller und kocht den Zucker klar, gießt den Saft zu und kocht ihn fünfzehn Minuten. Der sich bildende Schaum wird abgenommen. Durch ein Porzellan Sieb gegossen, füllt man den Saft in sauber gereinigte, trockne Flaschen und verkorkt diese. G. W.

### Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

Da der Druck der hohen Kaffeeblätter sehr lange Zeit erfordert, so hat die Fragebeantwortung für den Leser nur Zweck, wenn sie brieflich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in Briefmarken beigelegt sind. Dasselbe findet dann aber auch jede Frage die die Beantwortung. Die allgem. interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Aufschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.

**Frage Nr. 192.** Unsere vergangenes Jahr angelegten Heerenobststränder sind gut entwickelt und haben heuer schon reichlich Früchte angelegt. Die Himbeeren und Johannisbeeren sind gelund, dagegen haben die meisten Stachelbeeren einen schimmelartigen Belag, der sich abkratzen läßt. Proben liegen bei. Was ist das und was kann man dagegen tun? G. St. in B.

**Antwort:** Die eingesandten Stachelbeerenfrüchte sind vom amerikanischen Mehltau befallen. Zur Bekämpfung dieses sich ungemein schnell verbreitenden Schädling raten wir Ihnen, sämtliche befallene Früchte und Triebspitzen abzuschneiden, zu verbrennen und dann die Sträucher mit 1/2 prozentigem wasserlöslichem Natriumcarbonat zu spritzen. Vorbeugungsmittel: Alles abgefallene Laub im Herbst ist peinlich aufzusammeln und zu verbrennen. Dann sind sämtliche Stachelbeerensträucher mehrmals mit einer 5 prozentigen Schwefelkalkumbrühe zu bespritzen und fröhig zu düngen. G.

**Frage Nr. 193.** Mein sieben Monate alter Kanarienvogel hatte seit drei Wochen das Singen eingestellt, seit einigen Tagen bringt er wieder ganz leise, kaum hörbare Töne hervor. Das Singen hörte auf seit einem Morgen, an dem die Stube, wo der Vogel hängt, mit Dampf angefüllt war. Die Nahrung besteht in Reisfamen-Glanz und einigen Körnern überbräutern, dann wieder getrockneten, gemaischten Hasenfamen, einem Stück süßen Apfel und einigen Blättern frischen Gartenjalats. Wie erlangt das Tierchen seine Singstimme wieder? G. W. in D.

**Antwort:** Daß Ihr Kanarienvogel seine Stimme verloren hat, weil in dem Naume, in dem er sich befand, Milch überfachte, so daß der Dampf die Stube ganz erfüllte, ist wohl kaum anzunehmen. Wir möchten fast glauben, daß der Vogel Zug bekommen hat, was ja jetzt, wo man gern Türen und Fenster öffnet, sehr leicht möglich ist. Halten Sie das Tierchen in möglichst gleichmäßiger Temperatur, halten Sie es sorgfältig vor Zug und Kälte (die Nächte sind oft recht kühl), auch stellen Sie es nicht in die heiße Mittagssonne. Sodann stellen Sie den Käfig mit dem Vogel über eine Schüssel mit recht heißem Kamillentee und decken das Ganze vorsichtig mit einem großen Tuch so zu, daß die Dämpfe darunter bleiben und der Vogel sie einatmen muß. Dies machen Sie jeden zweiten Tag eine Viertelstunde lang. Unmittelbar nachher ist das Tierchen besonders vor Zug zu schützen. Wir vermuten, daß sich das Singen dann bald wieder einstellen wird. Dr. S.

**Frage Nr. 194.** Ein Deutscher, sieben bis neun Jahre alt, das gut frißt, sich ganz normal hinlegt und aufsteht, scheint große Schmerzen in den Hüften zu haben, denn es legt sich auch am Tage gern; auch hat es etwas Hitze überm Strahl an Hüfte. Arbeiten lasse ich es jetzt nicht, auch werde ich beide Hüften abreiben lassen. Wie muß ich das Pferd behandeln, um es wieder herzustellen? D. B. in F.

**Antwort:** Nachdem die Hüften abgenommen sind, müssen die Hüfte vorsichtig vom Schmutz ausgeschnitten werden. Dann stellt man das Pferd in nassen Lehm oder man schlägt die Hüfte in einen Lehmverband ein, der stets feucht zu halten ist. Am besten füttere Sie nur Grünas und etwas Hafer. So lange das Pferd klamm geht, dürfen die Hüften nicht wieder aufgelegt werden. Dr. S.

**Die Sojabohne.** In den „Mitteilungen der Deutschen Landw. Gesellschaft“ bemerkt A. Voss zum Anbau der Sojabohne, diese könne im großen Maß für nur wärmere Gegenden Deutschlands in Betracht kommen. Der Anbau in kleineren Maßstäben sei aber auch wünschenswert, schon deshalb, weil die Einfuhr von Sojabohnen in letzten Jahrzehnt beständig zugenommen hat. Sie werden also verlangt; wozu sie verwendet wurden, tut nichts zur Sache. Ihre Verwendbarkeit hat jedenfalls mit dem Kriege sehr zugenommen. Die steigende Einfuhr ist eine Lastsache; wir könnten sie durch hiesigen Anbau größtenteils wettmachen. Die Tomaten waren vor vier Jahrzehnten auch nicht beliebt; sie waren „zu entbehren“. Heute will man sie in weiten Volksteilen schon nicht entbehren, und die steigende Einfuhr der Sojabohne scheint diesem Beispiele näherzukommen. Denn daß man sie so züchten kann, daß sie sich den deutschen Boden- und Klimaverhältnissen mehr anpaßt, bezweifelt Voss nicht, daß sie können man es mit Kreuzungen versuchen, z. B. den Blütenstand der sehr früh reifenden Gartenbohne (Phaseolus) „Schwarze Neger-Buschbohne“ auf die Sojabohne übertragen. Solche Gattungsbastarde können nach manchen unverdrossenen Versuchen sehr wohl fruchtbar sein; denn Gattung Soja ist mit Gattung Phaseolus nahe verwandt. — Im übrigen sei für den Anbau zu beachten: 1. Feuchter Boden ist angeeignet, weil zu hoher Buchs, spätere Blütezeit, geringerer Ertrag, zu späte Reifezeit. 2. Anbau (im kleinen) in dritter Tracht; keine Mistdüngung. 3. Die gelben Sojabohnen scheinen sich besser zu bewähren, auch im Geschmack besser zu sein. 4. Pflanzen aus eingeführten gelben Bohnen haben im Herbst minus 3 Grad Reaumur (also 3 1/2 Grad Celsius) gelitten. Trotzdem waren die genügend reifen Samen gut keimfähig geblieben, da diese bis minus 5 Grad Reaumur (minus 6 Grad Celsius) sogar ohne Schaden überstanden haben. Junge Pflanzen sind frostempfindlich. 5. Hiesige Samen keimen besser, die Pflanzen reifen auch früher. Nur muß man Saatansatz wählen und nur die harten Bohnen säen, die halbharten oder halbreifen kann man ja als Viehfutter verwenden. 6. Aussaatzeit je nach Witterung: erste oder zweite Maiwoche. Je zwei bis drei Bohnen in 40 cm Abstand legen und sie stets nur flach (2 bis 3 cm) mit Erde bedecken. Sobald die Pflänzchen genügend kräftig (wie bei Gartenbohnen), sie bis auf eine, fähige, verzichten. 7. Ob später zu behäufeln ist oder nicht, kann vom Boden abhängen. Hauptsache ist, daß der Boden recht durchlässig, im allgemeinen also mehr trocken ist. Dann bleiben auch die Pflanzen stämmiger und blühen und fruchten reich. 8. Reifezeit im Oktober. Die Pflanzen möglichst lange im Freien stehen lassen, wenn auch das Raub erfriert, da 3 bis 5 Grad Kälte der Keimkraft der Samen nicht geschadet hat. Die Pflanzen müssen aber herausgerissen und zum Nachreifen der Samen in irgend einen trockenen Raum (Boden) gebracht werden. Lange Nachreife wirkt

günstig. Im Winter können sie dann entklaubt werden, doch ist Dreschen mittels Flegels nicht zu empfehlen, wenigstens nicht für Saatgutgewinnung.

**Schröpfen der Obstbäume.** Bei manchen Obstbäumen wird zuweilen der Seitenzweig zu stark, so daß die Äste und Zweige ihn nicht alle aufnehmen vermögen. In solchen Fällen müssen diese Äste im Saft erstickt. Gewöhnlich sind es unter dem Kernobst die Apfel- und unter dem Steinobst die Kirschbäume, welche dieser Krankheit am meisten ausgelegt sind, seltener findet man sie bei den Birn- und Zwetschbäumen. Hat man z. B. einen jungen, übergewachsenen Baum, welcher zu stark in das Holz treibt, so wendet man das Schröpfen bei ihm an, und in der Weise, daß man in den Monaten Juli und August mehrere Längsschnitte in die Rinde macht, welche bis auf das Holz gehen müssen, an der Stelle, wo sich die Äste verteilen. Dasselbe Verfahren wird bei jungen, starkwüchsigen Kirschbäumen angewendet, welche zum Zwecke des Veredelns eine Störung im Wachstum erlitten haben. Nur durch eine richtige Ausführung des hier angeordneten Verfahrens wurde schon mancher Baum, welcher jedenfalls zugrunde gegangen wäre, zu einem guten Gebeihen gebracht.

**Bekämpfung des Erdflöhs.** Bei der anhaltend trockenen Witterung macht sich der Erdflöhs in den jungen Gemüsepflanzungen sehr unangenehm bemerkbar. Der Landwirtschaftskammer für die Provinz Pommern wird aus manchen Kreisen der Provinz berichtet, daß der Schädlings in solchen großen Mengen auftritt, daß er die jungen Kohlpflanzungen geradezu vernichtet. In kleinen Hausgärten kann man den Schädlings durch häufiges Bespritzen der Pflanzen zurückhalten, denn der Erdflöhs liebt die Feuchtigkeit nicht. Wirksam noch ist die Bekämpfung, wenn nach dem Spritzen auf die Pflanzen Tabakstaub leicht aufgestreut wird. In größeren Kulturen ist dieses Verfahren natürlich nicht durchführbar. Die Bekämpfung wird dort so ausgeführt, daß man den Erdflöhs abfängt. Aber die Kohlpflanzen hinweg wird von zwei Personen eine Schleppe getragen, deren untere Seite mit Leinwand oder Haupenleim bestrichen ist. Die Erdflöhe, die über sich die Schleppe setzen, springen hoch und bleiben dabei an dem Leinwand oder Haupenleim kleben. Bei ausgedehnten Kulturen kann die Schleppe auch gefahren werden, indem man sie einfach zwischen zwei Rädern an die Äsche anbindet. Das untere Ende der Schleppe darf die Kohlpflanzen aber nur leicht streifen.

**Der bittere Geschmack der Gurken** entsteht meistens außer durch Mangel an Feuchtigkeit infolge der Wirkung der Sonnenstrahlen auf die Frucht. Solange die Gurken im Schatten der Blätter liegen, behalten sie ihren guten Geschmack. Wenn aber große Hitze die Blätter derartig erschläft, daß sie der Frucht keinen Schatten mehr bieten können, werden die Früchte bitter. Man muß also, um das Übel zu vermeiden, für genügende und beständige Beschattung Sorge

tragen, indem man das Wässern der Blätter durch gute Kultur und reichliche Bewässerung verhindert. Gerade die großblättrigen, behaarten Gurkenpflanzen bedürfen einer verhältnismäßig bedeutenden Menge Wassers, da sie während der heißen Jahreszeit einen großen Teil desselben verdunsten. Man befindet sich also im Irrtum, wenn man nach einem Regen glaubt, das Gießens auf längere Zeit heben zu sein. Ein Regen genügt wohl für Blumengewächse und solche Pflanzen, deren Wurzeln weniger senkrecht als wagerecht unmittelbar unter der Erdoberfläche entlang gehen, nicht aber für mehr senkrecht und tief wurzelnde Gewächse, zu denen die Gurke auch gehört. Will man also keine bitteren Gurken haben, so veräume man das Gießen selbst nach einem leichten Regen nicht.

**Eine beliebte Erfrischung.** In den heißen Sommermonaten bieten uns unergorene Säfte von allen Sorten Früchten eine beliebte Erfrischung. Man genießt sie je nach Geschmack und Stärkegehalt mit einer mehr oder weniger großen Menge Wasser, Zucker oder Saccharin (für Zuckerkrank) vermischt. Rhabarber, Kirchen, Erdbeeren, Johannisbeeren, Waldbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren und alle Sorten Kernobst liefern vorzüglich erquickende Säfte. Wer sie gut und billig haben will, stellt sie am besten selbst her. Man benutzt dazu den Wed- Fruchtstapfgemüner zur Herstellung klarer, erquickender, unergorener Säfte durch Dämpfen der Früchte, den das Haus F. Wed & Co. in H. H. in H. H. (Haben) zu niedrigem Preise anbietet. Die gewonnenen Säfte brauchen nicht sofort genossen zu werden, sondern können im Wed-Apparat durch Pasteurisieren (Erhitzen auf etwa 80°) in den zierlichen Bedeckungen unbegrenzt lange haltbar gemacht werden. Da die meisten Haushaltungen den Wed-Apparat schon für die Züchtung von Obst und Gemüse benutzen, verurteilt die Anschaffung des Wed-Fruchtstapfgemüners nur geringe Auslagen, die sich überdies in kurzer Zeit reichlich bezahlt machen. Die Einrichtung ermöglicht vollständige Ausnutzung des Dampfes und gewährleistet eine möglichst starke Auslaugung der Früchte. Sie fassen etwa 10 Pfund Früchte. Weder diese noch der gewonnene Saft kommen mit Metall in Berührung. Ein Verfarben des Saftes ist deshalb ausgeschlossen.

**Beiseidene Sonnenschirme** werden am besten mit lauwarmem Seifenwasser gereinigt. Man spannt sie auf, taucht eine weiche Bürste in das Wasser und bürstet dem Strich nach. Zu vermeiden ist dabei das Bespritzen der Schirmfläche mit dem Seifenwasser, da sie durch diesen leicht fleckig werden. Ein nasses Reinigen der weißen Sonnenschirme ist übrigens nur nötig, wenn sie sehr angeschmutzt sind; meist genügt die trockene Säuberung mit Kartoffelmehl, mit dem der Schirm strichweise abgerieben wird. Diese Reinigung ist auch bei farbigen Schirmen angebracht.

**Sommersprossen**

Das garantiert wirksamste Mittel gegen Sommersprossen ist **Crema Albana**. In 5 Tagen keine Sommersprossen mehr. — Topf nur 2.50 Mark. Echt nur durch Hirsch-Apothek, Straßburg 97. (Elsass) Keltische Apotheke Deutschland.

**Ohrenausien**  
Ohrenflus, Schmerzhaftigkeit, nicht angenehme Taubheit be-  
seitigt in kurzer Zeit  
Gehöröl.

Marke St. Valentinus.  
Preis 2.50; Doppelpackung 4.40.  
Seltene Zahnärztliche, Versand:  
Erdbeeren, Erdbeeren,  
Raffinhauter a. 31 (Cerb.),  
Kropf, wird  
Fettleibigkeit, schnellstens d.  
Behandlung mit **Schilderkräuter-**  
**Tabletten** besetzt, 100 Stück 3 M.  
**Zahnkitt**, schmerzstillend zum  
Schleimen durch den Gebrauch  
hohler Zähne, 1 Schachtel M. 1.20.  
Gicht, Ischias,  
**Rheumatismus**, angeschwoll.  
Gelenke, Arme, Lenden, Rücken,  
Achsel-Schmerzen verschwinden am  
schleunigsten durch den Gebrauch  
von **Gichtsalz**, Flasche M. 2.50.  
mit ganz besonderen Erfolge be-  
sezt man varietale Schmerzen  
durch gleichzeitige Anwendung von  
Gichtsalz-Tabletten M. 2.50.  
Bitte nur aus d. Aelter-Apothek,  
München D 57, Sendlingerstr. 18.

Jeden eingehenden Inhaber kann zur Anschaffung empfohlen werden:

**Der praktische Bienenmeister.**

Eine Anleitung zum lohnenden Betriebe der Bienenzucht.  
Von Hermann Helzer.  
Preis kartoniert 1 M., 40 Pf.  
Zu beziehen gegen Einsendung des Betrages franko, unter Nachnahme mit Portozuschlag durch jede Buchhandlung oder von  
J. Neumann, Neudamm.

**Fliegenfänger**  
der Beste der Welt,  
Flächgröße 2x1 m  
lang und 47 cm  
breit, dampfbesleimt.  
Garantie für jedes  
Stück 100 Stück M.  
4.20, bei 300  
Stück franco  
Nachnahme.  
Sonnigen-  
fängerfabrik  
H. Reetz,  
Warten-  
fels 413,  
Scht.



**Verlag von J. Neumann, Neudamm.**

Beste, blügste, bewährteste landwirtschaftliche Buchführung.  
**Tagebuch f. d. Buch u. Rechnung führenden Landwirt.**

Von **Ökonomica Dr. Gieschen** und **Dr. Kirstein**.  
Ausgabe A. Sechste Auflage. Für Wirtschaften bis zu 50 Sektar 2 M.  
Ausgabe B. Achte Auflage. Für Wirtschaften bis zu 120 Sektar 3 M.  
Ausgabe C. Zweite Auflage. Für Wirtschaften bis zu 250 Sektar 4 M.  
In der Anlage: **Kassenauszug** zur Vereinfachung der Ertragsziffer der einzelnen Betriebszweige und **Formular** zur Aufstellung einer Selbst-einschätzung für die landliche Einkommensteuer. Dazu unentbehrlich zum jeweiligen Verfass: **Praktische Anleitung zur einfachen Buchführung und Selbst-einschätzung für den Landwirt**. Zweite, verbesserte, verbeßerte Auflage, 1 M.  
Zu beziehen gegen Einsendung des Betrages franko, unter Nachnahme mit Portozuschlag von  
**J. Neumann, Neudamm.**

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

**Verlag von J. Neumann, Neudamm.**

**Unterhaltungsliteratur für unsere Krieger im Schützengraben:**

**Der Leibeigene.** Eine Geschichte aus der Zeit der russischen Bauernkriege. Von Oberländer (Rückh.-Oberländer). Zweite Auflage. Preis gebunden 2 M. Gewicht: 310 Gramm.  
**Gesammelte Schulhumoresken.** enthalten die früheren Sammlungen: **Lebhaft im Bazar** - **Räuber** - **Erinnerungen eines alten Garde-Jägers** - **Sammler** - **Einmaliger** - **Lebhaft** und eine Anzahl in Buchform noch nicht veröffentlichter Geschichten. Von Ernst Gastein. Zweite Auflage. Preis gebunden 2 M. Gewicht: 430 Gramm.

**Aus großer Zeit.** Fiktion aus dem Kriegeleben eines bannmerischen Jägers. Von Ernst Gastein. Zweite Auflage. Mit erläuternden Mitteilungen. Preis gebunden 2 M. Gewicht: 450 Gramm.

**Aus altem Jägerblut.** Überlieferungen einer preussischen Forstbeamten- und Forstjägerfamilie mit Schilderung der den Ereignissen. Nach Familienpapieren bearbeitet und herausgegeben von Ernst Gastein. Preis gebunden 2 M. Gewicht: 150 Gramm.

**Jäger-Erlebnisse aus Krieg und Frieden.** Herausgegeben vom Vorstand des Vereins **Alter Garde-Jäger** zu Berlin zum Besten der Unterhaltungsstiftung des Vereins. Preis kartoniert 2 M. 50 Pf. Gewicht: 240 Gramm.

**1866 \* 1870/71.** Erinnerungen eines alten Garde-Jägers. Von Ernst Gastein. Preis elegant kartoniert 1 M. 50 Pf. Gewicht: 140 Gramm.

Zu beziehen gegen Einsendung des Betrages franko, unter Nachnahme mit Portozuschlag. Direkte Sendungen nach dem Felde werden bei Voreinsendung des Betrages gern befort.

**Verlagsbuchhandlung J. Neumann, Neudamm.**

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.