



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 45.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1915.

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

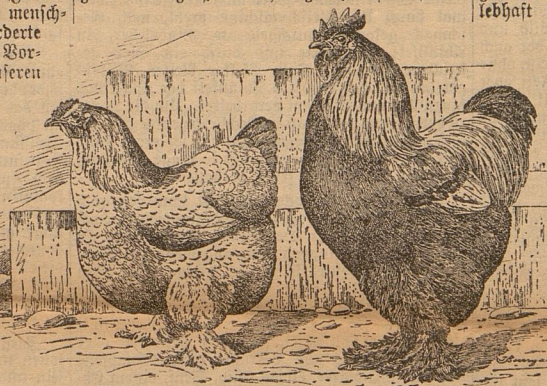
Zwerg-Cochin und Zwerg-Italiener.

Von Dr. Blande. (Mit Abbildungen.)

Bei einer Geflügelausstellung finden in der Regel die Riesen- und die Zwergrasen die größte Bewunderung, und vor ihren Käfigen sammeln sich die meisten Besucher an. In der Tat stellen dieselben ja auch Triumphe menschlicher Züchtungskunst dar; denn es erforderte lange Zeit und Mühe, aus den wilden Vorfahren unserer Haushühner, die hinter unseren gewöhnlichen Bauernhühnern an Größe und Gewicht noch zurückstehen, die Riesensorten der Cochin, Brahma usw. herauszuzüchten; fast noch schwieriger aber ist es, die großen Rassen zu verkleinern, und doch schauen wir auf den Ausstellungen außer fast allen großen und mittelgroßen Rassen deren getreue Abbilder in Zwergform, die vor allen Dingen das Entzücken unserer Frauenwelt bilden. Da schreitet gemessen und schwerfällig in seinem Käfig ein massiger schwarzer Cochinhahn von 9 oder 10 Pfund Gewicht mit gespreizten Beinen, weil die starken Federlatschen an den Füßen ihn hindern, die Läufe dicht nebeneinander zu setzen; trifft ein Sonnenstrahl sein schwarzgrün schillerndes Gefieder, so wird er in vielfachen Schimmer gebrochen und erzielt eine Farbenwirkung und einen Glanz, wie sie keines Malers Pinsel zu erreichen vermag; dazu die tiefe Bassstimme, die fast wie das Brüllen eines Wüstenlöwen erschreckt und den Eindruck stolzen Kraftbewußtseins macht. Als Antwort erschallt hinter uns ein schmetterndes „Kikeriki“ in so hohen Diskantönen, wie sie keine Sopranfängerin der Oper hervorbringen vermag, und da wir uns umwenden, gewahren wir in einem gegenüber stehenden Käfig ein schwarzes Zwerg-Cochinhähnchen, in den Körperformen, dem weichen, dammenreichen Gefieder nebst den langen Latschen an den Füßen, wie in dem metallischen Glanz des Gefieders durchaus dem großen Cochinhahn gleich; nur die zwerghafte Größe bekundet, daß es kaum mehr als ein Viertel von dem Gewichte seines riesenhaften Ebenbildes hat. Auch in seiner ganzen Haltung bemüht es sich, es ihm gleich zu tun; aber bei der Kleinheit seiner Figur mitet uns dies an, wie wenn der Zwerg im Ritzus die

Bewegungen des kraftstrophenden Athleten nachahmt, zumal da die stark besiederten Füße dem stolzen Emberschreiten einen unbeholfenen, komischen Anstrich verleihen. Wir haben hiermit schon angedeutet, daß die Zwerg-Cochin in allen Körperteilen genau den großen Cochin gleichen sollen, nur

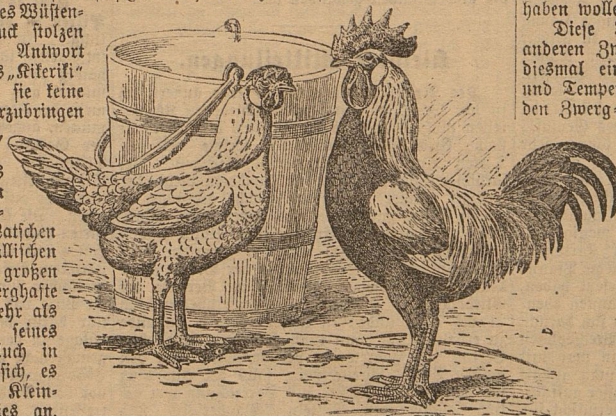
kräftig und mäßig erscheinen, und das bauschige, dammenreiche Gefieder mit den stark ausgebildeten Rückentisten, dem kurzen, aber federreichen Schwanz und der starken, bis auf die Mittelgehe gehenden Fußbefiederung verstärkt diesen Eindruck. Schnabel und Füße sind glänzend gelb, Kamm und Kehlappen klein und von lebhaft roter Farbe, ebenso das Gesicht, der Kamm aufrecht stehend und regelmäßig gezackt. An Farbenschlägen gibt es gelbe, schwarze, weiße, rebhuhnfarbige und gesperrte. Daß die Zwerg-Cochin nicht gerade eine wirtschaftlich hervorragende Rasse sind, ergibt sich schon aus ihrer Kleinheit; aber sie sind eine hübsche Rasse und bilden eine Zierde des Hühnerhofes und haben deshalb ebenso ihre Berechtigung wie die Blumen, die wir im Garten neben Gemüse und anderen Nutzpflanzen ziehen. Sie liefern zwar keinen großen Braten, haben jedoch zartes und saftiges Fleisch, legen nicht wenig und größere Eier, als man bei ihrer Kleinheit annehmen sollte; außerdem brauchen sie weniger Futter als größere Rassen. Dazu kommt, daß sie zahm und zutraulich sind und keinen großen Auslauf verlangen, weshalb sie sich vorzugsweise für solche Züchter eignen, die nur wenig Raum haben und doch ihren Bedarf an Eiern und Geflügelfleisch selber ziehen und zugleich ihre Freude an hübschen Hühnern haben wollen.



Zwerg-Cochin (Senne gelb, Hahn rebhuhnfarbig).

daß bei ihnen die Kleinheit wie bei jenen die Größe besonders hoch eingeschätzt wird, natürlich nicht auf Kosten der Gesundheit oder bei Verkümmern irgendwelcher Körperteile; die Raffigkeit der Erscheinung ist die Hauptsache. Im Verhältnis zu der Größe muß die Figur

Diese Vorzüge teilen sie mit manchen anderen Zwerghühnerassen, unter denen wir diesmal eine solche aufführen, die in Figur und Temperament in schärfstem Gegensatz zu den Zwerg-Cochin steht, nämlich die Zwerg-Italiener. In den Körperformen getreue Abbilder der großen Italiener, teilen sie auch deren wirtschaftliche Eigenschaften, selbstverständlich so, daß ihrer Figur entsprechend auch die Eier kleiner sind. Im Gegensatz zu den Zwerg-Cochin haben sie einen eleganten, schlanken, gestreckten und ziemlich hoch gestellten Körper, großen, tief gezackten, beim Hahn aufrecht stehenden, bei der Henne umfallenden Kamm, lange Kehlappen, rotes Gesicht, weiße Hofscheiben, knappes und hartes Gefieder, aber mit reichem Hals- und Sattelbehang



Zwerg-Italiener (Senne weiß, Hahn Alkerbalsig).

ver Hähne und langem, beim Hähne mit oelen Sidesfedern versehenen Schwanz. Schnäbel und Läufe sind gelb. Wie die großen Italiener kommen sie in den verschiedensten Farbenschlügen vor. Ihr Wesen ist lebhaft, feurig, etwas scheu, die Haltung stolz. Unter den Zwerghühnrasen sind sie die fleißigsten Legeter und Futterfresser, liefern aber nur wenig und etwas trockenes Fleisch. Brutlust ist bei ihnen selten.

Die Formen beider Zwerghühnrasen geben unsere Abbildungen getreu wieder.

Wie man Fett spart.

Von G. W.

Außerste Sparsamkeit an Fett ist für uns alle geboten, soll die im Lande vorhandene und von unserer Landwirtschaft aufzubringende Menge an Butter, Fetten und Ölen aller Art bis zur Vermeidung des Krieges ausreichen. Es ist deshalb auch noch nicht genug, wenn wir unser Brot zum Morgen- oder Nachmittagsbrot mit Sonig oder Karmelade essen und nun glauben, das Unrige getan zu haben. Auch in der Küche muß bei der Herstellung der Mahlzeiten in Zukunft ganz anders mit Fett gespart werden, als es bisher geschehen ist.

Am besten wird nun die Hausfrau folgenden Plan befolgen: Fleischbeissen müssen fast ohne oder doch nur mit ganz wenig Fett hergestellt werden, damit für solche Tage in der Woche, an denen es kein Fleisch gibt, ein Fettüberfluß zur besseren Bereitung der Gemüse oder zu einem gelegentlichen Butterbrot zum Frühstück oder Abendbrot übrig bleibt. Genau genommen stehen uns pro Kopf und Tag nicht mehr als 30 bis 40 g Fett, sei es Butter, Schmalz oder Kunstbutter, zur Verfügung. Das reicht bei verständiger Wirtschaft aber noch ganz gut. Ausgenommen Wild und Kalbfleisch, kann man fast jeden Braten, der auch nur eine kleine Fett- oder Talgschicht aufweist, ohne Butter braten. Man sucht hierzu alles Fett oder allen Talg von dem Fleischstück ab, würfelt es und brät es im Bratentopf aus. Dann legt man das Fleischstück hinein und brät es von allen Seiten unter fleißigem Umwenden an, um, wenn es droht krenzlich zu werden, eine Kleinigkeit Wasser darunter zu gießen. Das Fleisch muß fortwährend beobachtet werden, auch ist immer wieder, wenn das Wasser weggebraten ist und das Fleisch anzubrennen droht, Wasser nachzugießen. Schließlich erreicht man auf diese Weise doch eine ganz gute braune Farbe und gießt nun etwas mehr Wasser darunter, so daß das Fleisch jetzt ohne Gefahr des Anbrennens garshmoren kann. Eine halbe Stunde vor Ablauf der Bratzeit läßt man alle Flüssigkeit nochmals ganz kurz wegbraten und hat nun einen kräftigen Bratenfund gewonnen, den man wie üblich weiterbehandelt. Auf diese Weise läßt sich Braten und Gammelnbraten bereiten; Schweinebraten wird ja ohnehin mit Wasser aufgesetzt. Zu beachten ist, daß sich dies Braten mit Wasserzuguß besser im Topf auf dem Herd als in der Pfanne im Bratofen machen läßt. Schweinerippe (Carbonade) läßt sich auch im eignen Fett braten, nachdem sie, wie bekannt, in mit Wasser aufgesetztem Mehl und Weißbrot gewendet wurde. Handelt es sich um Rindschmitten, früher Beefsteak genannt, so kann man diese nach einiger Übung und unter fortwährendem Umwenden in heißer, offener Pfanne ohne Fett braten, man rechnet dann auf jede Fleischseite drei Minuten Bratzeit. Sehr fettparfam ist es auch, wenn man Fleisch, Gemüse und Kartoffeln in einem Topf kocht, da gehört dann auch zur Fertigstellung des Gemüses kein Fett mehr zu. Solche Gerichte können sehr schmackhaft sein und wir sollten sie so oft wie möglich auf den Tisch bringen. Aber auch beim Kochen und Zubereiten der Gemüse läßt sich noch viel Butter sparen. So kann man z. B. auch Bratkartoffeln mit Wasser und nur sehr wenig Fett machen. Die geschälten, gekochten Kartoffeln werden hierzu zu dem zerlassenen Fett in die Pfanne getan und wenn sie sich etwas angefeht haben, etwas Wasser dazu gegossen. Sie bräunen ebenso wie in reinem Fett. Handelt es sich darum, eine Mehlschwitze für eingemachte Breechbohnen oder für Suppen herzustellen, so kann man mit sehr wenig Fett auskommen, wenn man anstatt wie üblich mit heißem, mit kaltem Wasser auffüllt, kaltes Wasser oder kalte Roggbrühe vermischt sich

leichter mit reichlich Mehl, als heiße Flüssigkeit. Aber man muß gut aufpassen und fleißig rühren, sowie nur ganz wenig Wasser oder Brühe zugießen und dieses immer wieder zum Kochen kommen lassen. Sonst entstehen leicht unerwünschte Klümpchen in der Soße.

Viel Kopfzerbrechen wird mancher Hausfrau auch das Abendbrot machen, wenn sie hört, daß auch hier das Brot zumeist ohne und nur im Ausnahmefall mit Butter gegessen werden soll. Garte Wurst- und Käseorten schmeden ohne Butter recht trocken auf Brot, deshalb wähle man, wenn möglich, nur weiche, freischbare Aufschnittware. Besser als manche trockene Wurst schmeckt aber z. B. der Belag, den man sich selbst bereitet. Hat man z. B. vom Mittagessen ein Stückchen gebratenes oder gepökeltes Fleisch nebst einem Restchen Soße, so kann man das Fleisch feinhacken, mit der Soße vermischen und aufs Brot streichen. Hat man ein paar Eßlöffel voll Holländischer oder Frischkäse soße nachgehalten, so vermischt man diese mit ein wenig Senf, einem Eßlöffel, ein wenig Öl, Wein, Salz, Zucker, Pfeffer und gewiegten feinen Kräutern und mischt feingewiegte Fleisch- oder Fischreste darunter. Die geschmeibige Beschaffenheit dieses Belags läßt die fehlende Butter kaum vermischen. Statt der Fleischreste kann man zur Abwechslung auch fetthaltige, sehr gut ausgefärbte Heringe oder Sardellen mit einem Restchen holländischer Soße vermischen. Ganz vorzüglich schmeckt auf trockenem Brot auch durch die Maschine gedrehter, mit etwas Hering vermischter fetter Kauchsped. Auch jegliche Sorte Käsebrühe läßt sich ohne Butter aufs Brot legen, wenn man sie schon in der Küche zurecht macht und entgrätet. Ebenfalls eignen sich alle, in säuerlichem Gallert gekochten Fische; besonders auch grüne Heringe. Einen weichen, leberwurstähnlichen und zugleich wohlfeileren Aufschnitt kann man sich herstellen, wenn man gekochtes, fettes Schweinebauch- oder auch Kopffleisch zweimal durch die Fleischmaschine dreht, nach Geschmack gekocht, durchgedrehte Rindbäcker, in Abfallfett geschmort und durch ein Sieb gestrichene Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Nelken, Nelken- gewürz und das erkaltete Abfallfett der Roggbrühe hinzusetzt und alles gut verarbeitet. Um die Masse zu verlängern, legt man in Roggbrühe eingeweichtes und ausgepresstes Weißbrot zu. In letzterem Falle fällt sich der Belag jedoch nicht so lange und muß man die Masse öfter frisch herstellen.

Vortrefflich zu trockenem Brot schmeden auch alle Salate, wie Kartoffel- oder Heringssalat. Doch muß auch bei deren Herstellung Butter oder Öl nur so viel wie bringen nötig angewendet werden, denn sonst bedeutet selbst das trockne Brot dazu keine Erparnis. Aber man kann auch sehr gut auf sparsame Weise Salate herstellen. So schmeißt man z. B. für vier Personen 15 g Butter mit zwei Eßlöffel voll Mehl, fällt mit Kartoffel- oder Gemüsetrockbrühe auf, verrührt diese Grundsoße mit einem Eßlöffel, etwas Essig, Senf, einem Eßlöffel voll Öl, Salz, Pfeffer und Petersilie und schneidet die gekochten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln oder auch Sellerie, gelbe Wurzeln und andere Gemüse hinein. Zu einem einfachen Heringssalat benutzt man gleichfalls diese Soße und gibt dann gewürfelte Heringe, gewürfelte Äpfel, Kartoffeln, Salzgurken und Rote Beete hinzu. Der Salat schmeckt am besten, wenn er zwei bis drei Stunden gestanden hat.

Kleinere Mitteilungen.

Der Messelausschlag der Pferde äußert sich in der Weise, daß an den verschiedenen Körperstellen plötzlich bald vereinigt, bald dicht gedrängt flache Erhebungen ausfallen, welche bei den Tieren ein starkes Juckgefühl erzeugen. Bei farbloser Haut erscheinen die Quaddeln mehr oder weniger gerötet; stehen diese dicht gedrängt, so ziehen sie sich zusammen und bilden dann handtellergroße bis handgroße Erhebungen. Unter solchen Umständen zeigen sich nebenher zuweilen auch Schwellungen am Kopfe, unter der Brust, unter dem Bauche, sowie namentlich im Bereiche der Blutbahnen. Diese Erhebungen heilen sich 24 bis 72 Stunden in unbedeutendem Zustande zu erhalten, um dann rasch, bald mit, bald ohne Verlust von Haaren, zu verschwinden. Bei den großen Tieren scheidet man, falls der Ausschlag sich längere Zeit erhält, zur Darreichung von gelind abführenden Mitteln (Glaubersalz) und

machte äußerlich Befeuchtungen mit Essigwasser, mit schwacher Alaun- oder Potassaebädung oder mit einem Gemisch von gleichen Teilen Terpentinöl und Weingeist. In den leichteren Fällen genügt Ruhe, ein zugreier, reichlich gestreuter Stall und leicht verdunstendes Futter.

Zur Pflege der Milchkühe. Im Interesse der Landwirtschaft und im Interesse der menschlichen Gesellschaft ist es geboten, daß man den Milchfühen die beste Pflege angedeihen läßt; denn eine frische Kuh kann keine gesunde Milch geben. Wer Gelegenheit hat, auf einem Viehmarkt, wo von allen Seiten Vieh zusammengetrieben wird, die Güter der Kühe näher zu prüfen, gelangt bald zu der Überzeugung, daß gerade die Pflege des Güters nicht selten viel zu wünschen übrig läßt. Gegen alle Güterkrankheiten ist eine sorgfältige Vorbeugung das beste Mittel. Eine Kuh soll man nach dem Kalben nie naß oder gar auf dem bloßen Boden liegen lassen. Man soll für gute, trockene Streu sorgen und darauf achten, daß der Stall warm und vor Zugluft geschützt ist. Eine besonders sorgfältige Pflege nach dem Kalben ist auch deshalb geboten, weil sonst leicht das gefährliche Milchfieber eintreten kann. Infolge innerer Erkältung, welche durch zu kaltes Stauen oder nasses und kaltes Grünfütter hervorgerufen werden kann, treten ebenfalls Güterkrankungen auf. Das beste Schutzmittel dagegen sind trockene Wärme und leichte Abreibungen nach dem Melken mittels eines trockenen Tuches, ferner vollständiges Ausmelken und trockene Streu, ein warmer Stall, in dem gesunde Luft herrscht, und trockenes Futter. Eine einzige Stodung im Wiederkäuen, hervorgerufen durch mangelhafte Pflege, kann zur Folge haben, daß die Milchabsonderung für längere Zeit gestört wird. Je mehr Sorgfalt man seinen Milchfühen zuwendet, desto widerstandsfähiger macht man sie gegen gewisse Erkrankungen und nicht hierdurch sich selbst und seinen Mitmenschen, welchen man zu einer gesunden Milch verhilft.

Das Stiefwerden der Schweine ist die Folge eines Knochenleidens, welches aus Mangel an phosphorreichem Kalk in den Knochen entsteht. Ist das Futter, obwohl an sich gesund, zu arm an phosphorreichem Kalk, so beeinträchtigt man diesen Kalkzustand dadurch, daß man Roggenkleie als Kraftfutter in stärkeren Gaben verabreicht oder dem Futter phosphorreichen Kalk beimischt. Bekommen dennoch die Schweine die Kälme, so ist dies nach allen Erfahrungen die Folge von ungeeigneter Futtermischung, wodurch die Verdauungsorgane erkranken. Namentlich kommt dieser Fall häufig bei jungen Schweinen vor. Bei solchen Tieren hat man deshalb die größte Sorgfalt auf die Zusammensetzung des Futters zu richten.

Ziegen, die man zur Zucht benutzen will, sollen in erster Linie gesund, kräftig und entwickelt sein und sich in einem guten Ernährungszustande befinden. Entspricht ein Tier diesen Anforderungen nicht, so lasse man die erste Brunst lieber vorübergehen, weil sonst die Zungen sehr enttäuschen würden. Man füttere ein solches Tier gut und pflege es sorgfältig, und alsdann wird es sich bis zur nächsten Brunst so erholt haben, daß es zur Paarung ohne Bedenken zugelassen werden kann.

Gibt es ein Mittel, das Wadigwerden von Fäulnis zu verhindern? (Zugleich Frageantwortung.) In Pilzen, auch in Champignons, die im Garten, in Wäldern usw. auftreten, kommen häufig "Waden" vor, die Larven kleiner Fliegenmücken aus der Gruppe der Crassicoidea, die meist der Familie der Mycetophilidae, Schwammwürmer, angehören. Am häufigsten sind die Arten der Gattung Mycetophila M., die eigentlichen Pilzmücken, etwa 3 bis 5 mm große, gelbe, braune, feltener schwarzbraune Fliegenmücken, die ihre Eier auf die Unterseite des Huttes der Pilze legen. Die kleinen Waden fressen zunächst in den garten Lamellen, bringen dann in das Fleisch des Huttes und schließlich auch des Stieles ein. Bei stärkerem Befall werden die Pilze dadurch unbrauchbar für menschlichen Genuß. Ein Mittel, die Pilze vor dem Wadigwerden zu schützen, kann nur darin bestehen, die Pilzmücken an der Ablage zu verhindern. Dies ist im Garten naturgemäß nicht durchführbar. Ist in einem Misthaufen Champignonbrut aufgetreten und will man diese vor dem Wadigwerden schützen, so bürden die betreffenden Kästen nicht offen stehen bleiben, um

das Eindringen der Pilzmilchen zu verhindern. Am besten sondert man den Kästen ganz ab und benutzt ihn ausschließlich zur Champignonzucht. Fruchtpflanzen, an welche die Pilzmilchen ihre Eier ablegen könnten, gibt es nicht. Mäßig gewordene Champignons müssen entfernt und vernichtet werden. Die von den Pilzmilchenlarven zerfressenen Pilze und Teile dürfen nicht im oder in der Nähe des Champignon-Kästchens liegen bleiben. Am besten werden sie im Garten tief untergegraben, damit die sich entwickelnden Insekten nicht neuen Schaden stiften können. In trockenen Jahren, in denen die Fruchtkörper der Pilze langsam wachsen, ist die Gefahr der Infektion durch Insekten größer als in feuchten. Daher findet man in solchen Jahren viel mehr madige Pilze als im nassen Sommer. Den sichersten Schutz vor Infektionsgefahr gewährt ein regelrechtes Pilzkulturhaus (Erdbaus) oder ein Kistkeller, der durch Türen gegen die Außenwelt abgeschlossen ist.

Jägerstuppe von Kummel und Gemäse. Einige Möhrchen werden sauber gewaschen und fein geschnitten, drei Kohlrabi, ebenfalls gereinigt, geschält und in Scheiben geschnitten, sowie eine Selleriewurzel werden mit dem nötigen Salz und zwei Eiern Wasser aufgesetzt. In ein sauberes Tüchlein bindet man 15 g Kummel und läßt es so in der Suppe kochen. In 50 g Butter oder Schmalz schmilzt man 40 g Mehl, fein geschnittene Zwiebel und Petersilie, fügt dieses zu der Suppe und läßt alles noch dreiviertel Stunde kochen. Vor dem Anrichten entfernt man den Kummel.

Konserverung von Kalbsfleisch. In einer kürzlich beantworteten Frage — wie ist Kalbsfleisch in Dauermare zu verwandeln? — sind verschiedene Arten angegeben. Nur eine besonders gute Konserverung habe ich bemerkt, die schon in meinem elterlichen Hause angewendet wurde. 1. Kalbsfleisch werden wie Schweineschinken in Rollen gelegt, am besten ist wenn der Metzger sie mit Schweineschinken zusammen einwickelt. Der Metzger, welcher uns immer das Fleisch liefert, tut es ganz gerne. Nach der Bäckerei werden diese Kalbschinken ebenso behandelt wie Schweineschinken, an der Luft getrocknet und in den Rauch gehängt. Dadurch ist die Aufbewahrung schon um einige Wochen verlängert. Der Schinken wird dann abgetoht und bietet ein außerordentlich zartes, wohlriechendes Fleisch. Kann man ihn dann nicht in kürzerer Zeit bewältigen, stehen immer noch die Einkochlaser zur Verfügung. 2. Ein schönes Stück Fleisch vom Rücken, ohne Knochen, läßt man ebenfalls mit einwickeln. Dieses wird nach vollendeter Bäckerei gleich abgetoht und erkalten lassen. Es ist ein zartrosa feines Fleisch und kam bei uns als „falscher Salm“ auf den Tisch als Brotbeleg. So hat man wieder ein Stück Kalbsfleisch bezogen, bis der Kalbschinken genussfertig ist. W. P.-D.

Gefüllte Kohlrabi. Kohlrabi werden in wenig geklärten Wasser halbtags gekocht, dann schneidet man oben ein Deckelchen ab und höhlt das Innere vorsichtig aus. Gebratenes Fleisch wird fein gehackt oder durch die Maschine getrieben und mit einer Messerspitze Butter, gehackter Zwiebel, auch etwas Petersilie fünfzehn Minuten gedämpft, etwas Mehl dazu getan und das Fleisch in die Kohlrabi gefüllt. Eine helle Mehlschwitze füllt man mit Bouillon auf, gibt auch etwas von dem Wasser hinzu, worin man die Kohlrabi gekocht hat, stellt die Kohlrabi vorsichtig hinein und läßt sie noch zwanzig Minuten leise kochen. Man kann auch etwas laure Sahne hinzutun.

Selbstbereitetes Kräuterpulver. In der feinen Küche bedarf man zum Würzen der Gerichte, besonders zu Gulasch und verschiedenen Ragouts, feiner Kräuter, die in Geschäften nicht immer zu bekommen sind und im Hausall selbst hergestellt werden müssen. Am besten kauft man sie im Frühjahr, da dann die Küchenkräuter frisch sässlich sind. Man trocknet sie und zerstoßt sie zu feinstem Pulver, so daß man das ganze Jahr daran genug hat. Es ist am besten, die Kräuter gleich beim Konservern zu mischen, nur einige, wie Pfefferminz, Thymian, Majoran, extra aufzubehalten. Man unterscheidet zweierlei Mischung, englische und österreichische, vielmehr ungarische. Erstere wird folgendermaßen zubereitet: Man nimmt ganz frische Petersilie, Majoran, Basilikum, Zitronenschale, Saturei, von jedem 7 g frisch ge-

wogen. Dann trocknet man sie in nicht zu heißen Backöfen und zerstoßt oder zerstoßt sie zu ganz feinem Pulver. Hat man dieses getan, tut man das Pulver in fest schließende Glas- oder Porzellanbüchsen. Zum Würzen der Speisen genügt eine Messerspitze dieses Pulvers, um den Gerichten einen pikanten, oder nicht scharfen Geschmack zu geben. Das österreichische Kräuterpulver ist hingegen scharfer und wird auf folgende Weise zusammengestellt. Man reibt 17 g Muskatnuss fein und stößt die gleiche Menge Nelken zu Pulver, vermischt dies mit je 9 g Cayennepfeffer, weißem Pfeffer und Muskatblüte. Grüne Vorbeerblätter, Basilikum und Thymian trocknet man im Ofen, stößt alles zu Pulver und gibt von diesen Kräuterpulvern ebenfalls je 9 g zu den Gewürzpulvern. Man stößt das Ganze noch einmal im Mörser durch und gibt es durch ein Haarsieb, dann bewahrt man es in fest schließenden Flaschen und bewahrt es an einem trocknen Orte auf. Es ist ratsam, wenn man mehrere kleine Gläser dazu nimmt, da sonst durch das öftere Öffnen größerer Flaschen zu viel Aroma entweicht. Von diesem Pulver darf man nur wenig nehmen, da es sehr kräftig ist. Es verleiht den Gerichten einen vorzüglichen Geschmack. Th. Pr.

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 brüßlich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in Briefmarken beigefügt sind. Dafür findet man aber auch jede Frage direkte Beantwortung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.

Frage Nr. 282. Meine Sau hat vor vier Monaten gezelet, ist gesund, frisst auch gut, wird aber nicht wieder fruchtig. Gibt es ein Mittel, um die Brunst herbeizuführen? A. K. in B.

Antwort: Sperren Sie die Sau mehrere Tage lang mit einem Zuchtbock zusammen. Hilft dies nichts, so müssen Sie sich an einen Tierarzt wenden und sich als einigemäßigen sicheres Mittel zur Wiederherbeiführung der Brunst Jodhimbir verschreiben lassen. Falls die Sau sehr fett ist, verlagert meißt auch dieses, dann muß sie sich das Fett erst in frischer Luft wieder ablaufen. B.

Frage Nr. 283. Was ist zu tun, wenn sich ein Hund fortwährend haart und am ganzen Körper kräutert? An Reinlichkeit fehlt es ihm nicht; auch schläft er sehr viel. Frau K. n. D.

Antwort: Es gibt Hunde, bei denen der Haarwechsel fast das ganze Jahr hindurch stattfindet, was natürlich recht unangenehm ist, wenn die Tiere im Hause gehalten werden. Derartige Hunde dürfen nicht zu oft gebadet, auch nicht viel gekräutert werden. Am besten ist es, sie alle vier bis sechs Wochen einmal mit Seife zu baden, etwa wöchentlich einmal zu kämmen, aber täglich zu bürsten. — Die Ungevoßtheit, nach dem Aussehen den Rücken zu krämmen, haben viele Hunde. Das ist an sich ebenso wenig ein Krankheitszeichen wie Schlaflosigkeit, sofern der Hund sonst munter ist.

Frage Nr. 334. Meine beiden Gänse, Brut 1914, haben in diesem Frühjahr sehr gut gezeugt und gebrütet. Jetzt zum Herbst fangen sie wieder zu legen an und haben bereits 22 Eier gelegt. Werden sie zum Frühjahr überhaupt und rechtzeitig wieder legen, und kann ich sie daher zur Zucht behalten, oder ist es besser, sie zu mästen? Frau G. in W.

Antwort: Es ist eine Eigentümlichkeit mancher Gänse, die aber nicht an eine bestimmte Rasse gebunden ist, daß sie nicht bloß ein Gelege im Jahre machen, sondern zwei, im Frühjahr und im Herbst. Diese Gänse werden besonders hoch geschätzt; denn sie gewähren die Möglichkeit, auch im Winter Gänse zu mästen, und zwar die sogenannten Hamburger Gänse, das sind junge Gänse, die schon im Alter von etwa vier Wochen Mastfutter erhalten und im Alter von zehn bis zwölf Wochen schlachtreif sind, d. h. entweder bereits zu Weihnacht oder doch bald nach Neujahr, wenn die Frühjahrsgänse sich nicht mehr zur Mast eignen, weil die Legezeit beinahe abgelaufen ist. Diese Hamburger Gänse haben sehr zartes Fleisch und werden daher als Delikatessen besonders gut bezahlt. Behalten Sie also die alten Gänse und mästen Sie die jungen mit Milch und Getreide-

sfrot oder angemaltzer Gerste. Im Frühjahr werden die alten Gänse wieder legen. Dr. Bl.

Frage Nr. 285. Der Weizen, den ich geerntet habe, ist brandig. Rührt diese Krankheit von einem giftigen Pilz her? Ist das Mehl verwendbar oder ist es schädlich? A. W. in B.

Antwort: Wenden Sie sich wegen der Beantwortung dieser Frage an einen tüchtigen Arzt, der mit der Einwirkung der Brandpilze auf den menschlichen Organismus vertraut ist. Wenn der Besatz des Mehles mit Brandpilzen nicht sehr stark ist, wird der Genuß desselben in Gestalt von Brot oder gekochten Speisen wohl unschädlich sein, da starke Hitze die Pilze in den meisten Fällen abtötet. A. Z.

Frage Nr. 386. Anfang Januar 1914 bezog ich von einer großen Schweinezuchtanstalt einen etwa 7 Monate alten Zuchtbock. Bei familiären von ihm belegten Sauen war die Anzahl der geworfenen Ferkel auffallend gering, durchschnittlich vier, während dieselben Sauen sonst acht bis zehn Ferkel hatten. Als ich den Eber vor zwei Monaten kastrieren ließ, stellte sich heraus, daß er nur einen Hoden hatte; nach Auslage des Tierarztes, der die Kastration vornahm, ist der zweite Hoden schon früher entfernt worden. Ich führe die geringe Zahl der Ferkel auf die durch Fehlen des zweiten Hodens beeinträchtigte Zeugungsfähigkeit des Zuchtbockes zurück und will bei dem Verkäufer Ersatzansprüche geltend machen. Werde ich dies mit Erfolg tun können? E. in F.

Antwort: Sie können den Verkäufer nur in dem Falle für den Ihnen entstandenen Schaden mit Aussicht auf Erfolg haftbar machen, wenn Sie in der Lage sind, zu beweisen, daß der Züchter des Ebers beim Verkauf um die Kastration bzw. um die Einhobigkeit des Tieres gewußt und Ihnen diesen Mangel absichtlich verschwiegen hat. Das dürfte aber sehr schwer sein. Es ist auch nicht gut denkbar, daß ein renommierter Schweinezüchter einen Eber, bei dem die Kastration aus irgend einem Grunde vorgenommen und nicht gelungen ist, als Zuchtbock verkauft haben soll. Viel eher ist anzunehmen, daß der Eber einhobig geworden wurde und wieder der Verkäufer noch kein Schweinmeister hiervon eine Ahnung gehabt haben — es ist ja von Ihnen selbst niemals bemerkt worden, trotzdem der Eber 1½ Jahr bei Ihnen gehalten hat, sonst würden Sie es dem Züchter doch gleich nach Empfang des Ebers mitgeteilt und letzteren eventuell zur Verfügung gestellt haben. Gewiß sind einhobige Hengste, Bullen und Eber keine erstklassigen Zuchttiere, jedoch in den allernächsten Fällen voll befruchtungsfähig. Die geringe Zahl der von den dortigen Sauen gefallenen Ferkel braucht also durchaus nicht unbedingt auf die Einhobigkeit des Ebers zurückzuführen zu sein. Eber kann man, und zwar mit ziemlicher Sicherheit, annehmen, daß der Eber auch mit zwei Hoden nur immer durchschnittlich vier Ferkel gezeugt hätte. Das ist allein schon hinreichend durch die Physiologie des Befruchtungsvorganges an ihm für sich zu beweisen. Die wahre Ursache der geringen Fruchtbarkeit der Sauen dürfte schwerlich festzustellen sein. Es wird in vielen Dörfern — besonders auch in Ihrer Gegend — in diesem Jahre überhaupt sehr über die geringe Zahl der Ferkel geklagt. Ob daran die Witterung oder die jetzt während des Krieges etwas mangelhaftere Fütterung der Zuchttiere oder andere Umstände schuld sind, mag dahingestellt bleiben. Obenquart wie von einem Bullen in einem Jahre drei Viertel aller gefallenen Kälber Doppelpender sein können und im nächsten Jahre von denselben Bullen und denselben Säuen nur normale Nachkommen fallen, oder in einem Jahre unter gleichen Verhältnissen tiefschwarze Kälber ohne weiße Kopfzeichen, im nächsten aber vollkommen normal weiß und schwarz gezeichnete geboren werden — ebenso kann auch einmal ein Zuchtbock die Eigenschaft haben, wenig Ferkel zu zeugen, besonders wenn er von einer wenig fruchtbareren Mutter abstammt. Dies sind alles noch züchterlich unaufgelöste Probleme, die wir wahrscheinlich trotz aller Schulweisheit auch sobald nicht werden ergründen können. Wir geben Ihnen den Rat, nicht gegen den Verkäufer auf Schadenersatz zu klagen, da ein günstiger Ausgang eines anzupfehlenden Prozesses für Sie mindestens sehr zweifelhaft sein dürfte. Der Züchter hat Ihnen einen fruchtigen Eber verkauft, letzterer hat gedeckt und befruchtet, also ist der Kaufvertrag erfüllt gewesen. B.

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

Soll der Dünger in frischem oder verrottetem Zustande ausgefahren werden? Um diese Frage zu entscheiden, kommen eine Anzahl Neben-umstände in Betracht. In den Wirtschaften natürlich, in denen die Düngergeräte nicht geeignet ist, die wertvollen, flüchtigen Bestandteile des Stallmistes festzuhalten, ist es ratsam, den Dünger möglichst bald auf die Felder zu bringen. Frischer, trockener Dünger ist im allgemeinen für schweren Boden und rauhes Klima empfehlenswert. Auch zur Abdüngung von Klee und Wiesen wähle man den Dünger in diesem Zustande und in dieser Zusammenfassung, da eine solche Decke sich selbst bei anhaltender Nässe nicht so weit von den Pflanzen legt und sie erstickt, andernfalls ihnen aber im Winter und Frühjahr einen genügenden Schutz gegen Wind und Wetter gewährt. Einem leichten Boden und milden Klima sagt verrotteter Dünger mehr zu. Im übrigen sind es drei Pflanzenarten, die sich hierfür besonders dankbar erweisen, nämlich solche mit kurzer Wachstumszeit, ferner die mit geringem Blatt- und Wurzelanlauf, und schließlich die, bei denen ein möglichst gleicher Stand erzielt werden soll. Das Ausfahren des Mistes im strengen Winter schadet ihm gar nichts, da er durch die Einwirkung des Frostes höchstens an Wasser-gehalt verliert. Häufig sieht man aber den Dünger lange in Haufen auf dem Felde liegen, was ganz zu verwerfen ist; aber auch das sofortige Unterpflügen ist nicht nötig, da der ausgebreitete Stallmist der Ackerkrume hinsichtlich Wärme und Feuchtigkeit noch Vorteil gewähren kann. Beim Abdüngen des Acker ist darauf zu achten, daß die hochgelegenen Stellen etwas reichlicher bedacht werden, da hier Schnee und Regen leicht einen Teil wegschwemmen.

Von Kirschbäumen finden sich oftmals prächtige Wildlinge an Hecken, im Strauchwerk oder sonstwo im Freien, die meist gänzlich unbeachtet bleiben und so nutzlos werden. Dennoch lohnt es sich, diese zur Herbstzeit auszuheben und an geeigneter Stelle anzupflanzen. Hierfür lassen sich alle besseren Kirschsorten schon im Frühjahr veredeln, sowohl süße als saure. Alles wächst durchweg willig an und geht hernach auch prächtig voran. Die Wildlinge hatten nämlich vorher jede Pflege unbekannt und sind dadurch nicht verwöhnt in ihren Ansprüchen an Bodenart und Düng. Ein in der Baumschule zu arg geriebener Baum tauscht hiergegen manchmal, wenn er in etwas schlechtere Bodenverhältnisse gerät. Solche Wildlingsveredlung ist eine bequeme und wohl die billigste Art, rasch ein tragbares Kirschbäumchen zu erzielen. Bei gut glatten und geradem Stämmchen mag man in Kronenhöhe, sonst auf dem Wurzelstock veredeln. Man kann auch bis August warten, um dann aufs schlafende Auge zu operieren. Hierzu wähle man keine sonnigen, sondern kühl-niedrigen Tage. Alsdann kommen die winzigen Knospenschilde nicht in Gefahr, vor dem Anwachsen auszutrocknen. Im zweiten und sicher dritten Jahre hernach hat man einen tragbaren Kirschbaum erzogen.

Schatollen und andere Zwiebeln halten sich nach der Ernte am besten lange Zeit unverändert, wenn sie in kleine Bündelchen zusammengebunden freischwebend aufgehängt werden. Hierdurch ist jede Gefahr des Anfaulens beseitigt. Vor Frost

soll dieser Aufbewahrungsraum wohl gesichert sein, da dieser auch die Zwiebel zerstört, wenn gleich dieselbe den Winter hindurch, im Boden stehend, schon einen recht starken Frost schadlos aushält. Leichter bringt auch Wärme im Aufbewahrungsraum der Zwiebeln viel zu früh aus und gehen dadurch sowohl für den Haushalt, wie auch als Stetzweibel verloren, da sich die Schosse auf Kosten der Knolle bilden und diese ihre letzte Triebkraft gar zu bald abgegeben hat.

Einheimischer Tee. Wir haben, so schreibt die unter Mitwirkung des deutschen Generalgouvernements in Belgien herausgegebene landwirtschaftliche Wochenschrift „Der Landmann“, zwar keine Teesträucher, aber Millionen von Brombeers-träuchern, sowie Erd- und Himbeeren, und deren junge Blätter geben einen vorzüglichen Tee, der alle Eigenschaften des berühmten chinesischen Tees, mit Ausnahme der nervenstörenden Wirkung, besitzt. Die Blätter der wildwachsenden Himbeere eignen sich am besten. Die Ernte kann vom April bis in den Herbst hinein betrieben werden, ergiebiger im Frühjahr und Sommer, aber immer noch reich bis in die spätere Jahreszeit hinein, solange eben der Trieb fortwächst und junges Laub vorhanden ist. Man pflückt die jungen, zarten Blätter an regenlosen Tagen, sobald der Morgentau abgetrocknet ist, wenn sie kaum einhalb der natürlichen Größe erreicht haben. Die Blätter dürfen nicht erhit werden; man muß sie locker in lauberen Tüchern sammeln und alsbald auf Hüden in luftigen, warmen Räumen unterbringen. Auch die Dolben der Schafgarbe (*Achillea Millefolium*) sind zur Zubereitung sehr geeignet. Zu diesem Zwecke werden sie während der Blüte gesammelt und abgetrocknet. Ferner sind die Schlehenblätter wie die getrocknete Schlehenblüte als gesundheitsfördernde Tee- pflanze bekannt. Es ist darauf zu achten, daß diese Kräuter, die getrocknet werden, nicht in die Sonne gelegt werden dürfen, weil sie durch den Einfluß der starken Sonnenstrahlen zu rasch trocknen und dabei viel von ihrem würzigen Geruch verloren geht. Je langsamer sie trocknen, um so schöner und wohlriechender bleiben sie. Am besten eignen sich hierzu Boden- und Bodenstämme. Man kann die Blätter auch fermentieren (in Gärung bringen). Dies geschieht in der Weise, daß man die fast getrockneten Blätter mit nassen Tüchern nochmals überdeckt, wodurch sie erweicht werden. Nach einiger Zeit werden die Blätter dann getrocknet. Die nachstehend genannten Kräuter geben gemischt einen vorzüglichen, wohlriechenden und gesunden Tee: a) 50 Teile Lindenblüten, 40 Teile Waldmeister, 10 Teile Rußblätter. — b) 50 Teile Lindenblüten, 25 Teile Waldmeister, 25 Teile aromatischer Kälberkopfs. — c) Preiselbeertraut. Tee hiervon schmeckt sehr gut und wird besonders von Kindern sehr gern getrunken. Die Ausnutzung dieses in vielen Sorten häufigen Krautes kann als Ersatz von chinesischem Tee dringend empfohlen werden.

Billige Griesspeise. Man tut zu dreiviertel Liter Wasser ein achtes Liter Griess und 125 g Zucker, läßt dieses fünfzig Minuten kochen, dann schlägt man es eine halbe Stunde und mit etwas Zitronen daran. Hierzu reicht man Vanillesoße. L. Pr.

Ackerseife Waschlittel. Die A. Heintze in der „Landwirtschaftlichen Wochenschrift für die Provinz Sachsen“ mitteilt, sind von ihr weitere Bezüge angefertigt worden, um eine Verbilligung der Seife zu erzielen. Sie schreibt: „Von 5 kg Abfall habe ich in bekannter Weise Seife gefischt; dann habe ich die Lauge etwas gereinigt und 250 g Magnat, 250 g Kalkophonium und 1 kg von der eben ge- kochten Seife dazugegeben. Nach einfündigem Kochen der Lauge zeigte sich auf der Oberfläche des Kessels eine weitere Seifenbildung, welche ich am anderen Tage abnahm. Von dieser Seife kochte ich nun eine weiße, gute Schmierseife und versuchte dabei folgendermaßen: Auf 1/2 kg Seife nahm ich 1/2 kg Soda und 4 Liter Regenwasser. Die Seife wurde vorher gerieben. Ich ließ die Masse so lange unter fletem Umrühren kochen, bis die Seife zergangen war. Die Kochzeit währte kaum eine halbe Stunde. Dazu gab ich etwas Salmiatgeist und Terpentinöl hinzu und ließ die Masse über Nacht stehen. Am anderen Morgen hatte ich eine große Menge gute Schmierseife im Kessel, welche prächtig schäumte. Von 1/2 kg harter Seife, 1/2 kg Soda und 4 Liter Wasser bekomme man 4 kg Schmierseife.“ — Der Allgemeinheit dürfte es unbekannt sein, daß die Kalkfäule, der im allgemeinen wenig Beachtung gewidmet wird, sich vorzüglich zur Seife- und Stärkebereitung eignet. „Will man“, so schreibt die Verfasserin weiter, „die Kalkfäule zum Waschen benutzen, dann werden die Kalkstein dazu geschält und gemahlen. Auf zwanzig geschälte und gemahlene Kalkstein rechnet man 2 Liter Regenwasser, läßt die Mischung zwölf Stunden stehen, gießt dann das Wasser ab, erhit es und verwendet es zur Wäsche.“ — Um Kalksteinfäule herzu- stellen, werden die Kalkfäule geschält, in Wasser gelegt, gerieben, der drei in reines Wasser geschüttelt, mit den Händen geknetet, dann gießt, nochmals in reines Wasser geschüttelt, durchgeseiht und abermals gesiebt. Der Rückstand im Siebe wird beiseite, das Durchgeseibte noch einmal durch ein feines Sieb geschlagen, bis zum nächsten Tage im Wasser stehen gelassen, dann wird letzteres abgeseiht. Das am Boden abgesetzte Wehl wird mit frischem Wasser übergossen, umgerührt und durchgeseiht, wozu ein Stück feiner Mull in das Sieb gelegt wird, das Wasser wird so lange erneuert, bis es klar abläuft. Dann trocknet man die Stärke auf einem reinen, weißen Tuche. Damit diese schön weiß wird, ist die größte Keiligkeit, besonders der Hände, erforderlich. Die so gewonnene Stärke ist ganz vorzüglich, sie ist nicht nur der Kartoffel-, sondern auch der Weizenstärke vorzuziehen und hat dabei den Vorzug, nichts zu kosten. Die Arbeit, die man damit hat, darf in dieser eisernen Zeit nicht gerechnet werden. — Angeseigtes Wasser, worin man weiße Bohnen kochte, ist auch ein vorzügliches Waschlittel. Farbige, wollene Stoffe werden, in lauwarmem Bohnenwasser gewaschen, wie neu. Auch Buchenastche ist ein vorzügliches Waschlittel. Um die Buchenastche zum Wasche- gebrauch vorzurichten, füllt man diese in einen leichten Sack, bindet den Sack fest zu, legt diesen in ein Faß und übergießt ihn mit so viel kochendem Regenwasser, wie man zur Wäsche gebrauchen will. Dann entwirft man den Sack und seigt das Wasser sorgfältig durch Tücher.“

Ohrensaufen
 Ohrenflus, Schwerhörigkeit, nicht angeborene Taubheit be- reitigt in kurzer Zeit (97) Gehör.
 Marke St. Bangratius.
 Preis 4 2/5; Doppelflasche 4 4.—
 Zahlreiche Dankschreiben. Versand: Stadtabothek, Pfaffenhofen a. Rh. 31 (Oberk.).
 Jedem angehenden Zinker kann zur Anschaffung empfohlen werden:
Der praktische Bienenmeister.
 Eine Anleitung zum lohnenden Betriebe der Bienenzucht.
 Von Hermann Melzer.
 Preis fortgesetzt 1 Mk. 80 Pf.
 Zu beziehen gegen Einsendung des Betrages franco, unter Nach- nahme mit Postaufschlag durch jede Buchhandlung oder von J. Neumann, Neudamm.

+ Damenbart +
 Nur bei Anwendung der neuen ameri- k. Methode, ärztlich empfohlen, verschwindet sofort jeglicher unerwünschte Haar- wuchs spur und schmerzlos durch Ab- sterben der Wurzeln für immer Sicherer als Strahl- oder Selbstanwendung. Kein Risiko, da Erfolg garantiert, sonst Geld zurück. Preis 4 4.— gegen Nachnahme.
 Herm. Wagner, Köln 72, Blumenthalstr. 99.
Fettleibigkeit, Kropf, wird schnellstens d. Behandlung mit **Schilddrüsen- tabletten** beseitigt. 100 Stück 3 M. **Zahnkitt,** schmerzstillend zum Selbstgebrauch. **hohler Zähne,** 1 Schachtel M. 1,20. **Rheumatismus,** Gicht, Ischias, angeschwoll. Gelenke, Arme, Lenden, Rücken-, Achsel- Schmerzen verschwinden am schnellsten durch den Gebrauch von **Gichtgelb,** Flasche M. 2,50, mit ganz besonderem Erfolge be- seitigt man veraltete Schmerzen durch gleichzeitige Anwendung von **Gichtan-Tabletten** Mk. 2,50. Bitte nur aus d. Adler-Apotheke, München D 57, Sendlingerstr. 13.

Bettnässen,
 Befreiung garant. 10j. Alter u. Geschl. angeb. Unkunt unkonst. Institut „Sanis“, München 33, Dachauer Str. 54.
Wasche mit Henkel's Bleich-Soda.
Bettnässen,
 Befreiung garant. 10j. Alter u. Geschl. angeb. Unkunt unkonst. (95) **Hyg. Versuchsaus Englbrecht, Stadtdorf 153 bei München.**

Verlag von J. Neumann, Neudamm.
 Jedem Landwirt sei zur Anschaffung empfohlen der handliche Taschentaler:
J. Neumanns Taschenbuch und Notizkalender für den Landwirt auf das Jahr 1916.
 Dauerhaft in braun Segelleinen gebunden, mit Bleistift.
Schwache Ausgabe A, mit vierteljähriger Anordnung im Notizkalender, Preis 1 Mk. 20 Pf.
 Bei Bezug von 10 Exemplaren und mehr pro Stück 1 Mk.
Stärkere Ausgabe B, mit halbjähriger Anordnung im Notizkalender, Preis 1 Mk. 60 Pf.
 Bei Bezug von 10 Exemplaren und mehr pro Stück 1 Mk. 40 Pf.
 Die Partierpreise von 1 Mk. bzw. 1 Mk. 40 Pf. treten auch in Kraft, wenn 10 Exemplare beider Ausgaben gemeinsam bestellt werden.
 Ferner sei empfohlen der
Tag-Abreißkalender 1916.
 Herausgegeben von der Deutschen Jäger-Zeitung. Großtafel-Format 17,5x26 cm. Preis 2 Mk.
 Ein reich illustrierter Abreißkalender mit monatlichen Ratsschlägen für Jagdbetrieb und Wildbahn, sowie täglichen Belehrungen und An- regungen für weidgerechtes Jagen, Feste und Pflege des Wildes.
 Zu beziehen durch jede Buchhandlung und die **Verlagsbuchhandlung J. Neumann, Neudamm.**

Die in der Rubrik: **Wohlfühlmittel**, zur Zeit: **Wohlfühlmittel**, Druck: **J. Neumann, Neudamm**. — Verlag von **Karl Neumann, Neudamm** (Weg. D. 100).