



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 50.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1915.

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

Hamburger Silberlack.

Von Dr. Blande (Mit Abbildung).

Unter denjenigen Hühnerrassen, welche nicht bloß durch reichen Eiertrag, sondern auch durch die Schönheit ihrer äußeren Erscheinung sich auszeichnen, stehen die verschiedenen Farbenschlüge der Hamburger unbedingt mit in erster Linie; viele Züchter, vielleicht die Mehrzahl, erkennen ihnen sogar den Rang als schönste aller Hühnerrassen zu, da sie eleganten Körperbau mit Harmonie aller Teile und einer Pracht des Gefieders verbinden, die von keiner anderen Rasse übertroffen wird. Unter den Farbenschlügen der Hamburger aber sind es vor allen Dingen die Silberlack, welche durch den Farbenkontrast ihres Gefieders das Auge des Laien wie des Liebhabers entzücken.

Die Hamburger haben die Größe und Figur der Landhühner und sind aus Landhühnerschlägen hervorgegangen, welche über das ganze nordwestliche Europa verbreitet und im Bau ziemlich gleich waren, dagegen in der Zeichnung des Gefieders voneinander abwichen, meistens überhaupt verschiedene Gefiederfarben in mehr oder weniger ungleichmäßiger Weise aufwiesen. Die Regelmäßigkeit der Zeichnung ist das Werk der Liebhaber, besonders der englischen Züchter, die ihnen auch zuerst den Namen „Hamburger“ beigelegt haben, und zwar wohl nicht deswegen, weil etwa gerade die alte Hanfsaat ihre Heimat wäre, sondern vielleicht aus dem Grunde, weil die ersten Hühner dieses Schläges — es waren Silberpriel — auf dem Wege über Hamburg nach England kamen. Jedenfalls weist der in England aufgekommene Name darauf hin, daß Deutschland ihre Heimat ist. Sie trafen aber auch in England auf einen Hühnerschlag, der im Bau ihnen gleich war und nur in der Art der Zeichnung von ihnen abwich; denn der englische Schlag zeigte auf weißem Grunde schwarze halbmondförmige Tupfenzeichnung, während der aus Deutschland stammende Schlag Sprenkelzeichnung aufwies. Die heutigen Silberlack sind also aus jenem ge-

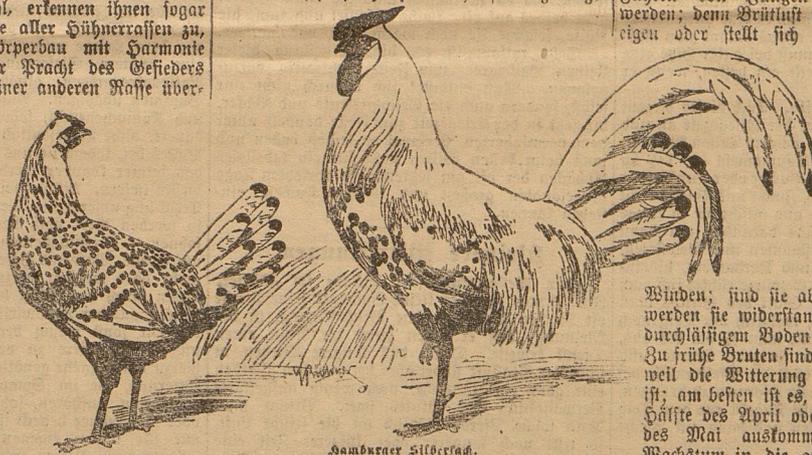
tupften englischen Schläge hervorgegangen, die Silberpriel aus dem geprenkelten deutschen. Die Silberlack sind gleich den anderen Hamburgern Begehrieren ersten Ranges, die an Zahl der Eier von keiner anderen Rasse übertroffen werden, obwohl die Eier nur klein sind und es setzen über ein Durchschnittsgewicht von 50 g bringen. Wenn die Hamburger nicht ausschließlich für Schaustellungen ge-

das Gewicht, denn der Hahn wiegt höchsten 2—2½ kg, die Henne 1½—2 kg, aber das Fleisch ist sehr zart und saftig, von schöner Rosafarbe, die Haut weiß. Gute Winterleger sind die Silberlack nicht, fangen vielmehr erst etwas später zu legen an; dafür legen sie aber vom Frühjahr bis in den Herbst ohne Unterbrechung, da sie nicht durch Brüten und Führen von Jungen am Legen gehindert werden; denn Brutlust ist ihnen durchaus nicht eigen oder stellt sich nur in höherem Alter ausnahmsweise ein.

Die Küken sind beim Ausschlüpfen, da sie aus kleinen Eiern stammen, natürlich etwas klein, auch zart und bedürfen in den ersten Lebenswochen besonderer Sorgfalt bei der Nahrung, namentlich Schutz vor Nässe und rauhen

Winden; sind sie aber erst befiedert, dann werden sie widerstandsfähiger; nur auf undurchlässigem Boden gedeihen sie nicht gut. Zu frühe Bruten sind deswegen nicht ratsam, weil die Witterung oftmals noch zu rau ist; am besten ist es, wenn sie in der zweiten Hälfte des April oder in der ersten Hälfte des Mai auskommen. Dann fällt ihr Wachstum in die günstigste Zeit und geht ziemlich schnell vorwärts.

Die Erscheinung der Silberlack gleicht, wie gesagt, im allgemeinen derjenigen der Landhühner; nur sind sie im Bau gestreckter, fasanenartig. Unsere Abbildung veranschaulicht deutlich die Eleganz der Figur. Besonders charakteristische Merkmale sind der kleine Kopf mit dem sogenannten Rosenkamm, d. h. einem niedrigen, vorn breiteren, nach hinten in eine Spitze, den Dorn, auslaufenden und mit mehreren Reihen niedrigerer Zaden besetzten Kamm, der vor dem einfachen, langen Kamm vieler Hühnerrassen den Vorzug hat, daß er im Winter weniger leicht erfriert. Auch die Kehllappen sind klein; die Ohrschleiben groß und glänzend weiß. Der Schnabel und die unbefiederten Läufe sind von schieferblauer Farbe. Das Gefieder ist voll, aber anliegend, Hals- und Sattelbehang reich entwickelt, ebenso der in stumpfem Winkel zum Rücken getragene Schwanz, der beim Hahn in hübsch gebogene, lange und breite Sichel ausläuft. Die Grundfarbe ist silberweiß, die Zeichnung ein glänzendes, wie mit Lack überzogenes Schwarz, das in großen, freisich-



Hamburger Silberlack.

züchtet werden, so liefern sie eine Eierzahl von 140—180 Stück im Jahre; aber auch 200 Eier und darüber sind nicht selten. Freilich bedürfen sie, um so fleißig zu legen, eines weiten Auslaufes mit viel Grün und Insektennahrung, also etwa eines mit Gras bestandenen Obhgartens oder einer Wiese, wenn sie nicht überhaupt völlig freien Lauf haben; ihr lebhaftes Wesen und emsiges Futtersuchen verkrägt enge Einfriedigung nicht gut. Sie passen deshalb ausgezeichnet für den Bauernhof, vorausgesetzt, daß derselbe geräumig genug ist und einigermaßen sauber gehalten wird, ebenso der Stall; denn nichts gewährt einen widerwärtigeren Anblick, als Silberlack, die nur auf dem Düngerhaufen sich kummeln können, und deren Stall zu selten gereinigt wird, so daß das schneeweiße Gefieder in ein schmutziges Gelbbraun und die glänzend schwarze Lackfarbe der Tupfen in Graubraun sich verwandelt.

Bei ihrem fleißigen Legen können die Silberlack natürlich keine hervorragenden Fleischhühner sein; dazu fehlt ihnen zunächst

Lupfen über das Brust-, Bauch- und Rücken- gebiet sich verteilt; Hals- und Sattelbehang haben nur einen feinen schwarzen Strich am Kiel jeder Feder; die Schwanzfedern haben an der Spitze einen schwarzen Lupfen. Wer ein fleißig legendes und dabei schönes Huhn auf dem Hofe haben will, dem sind die Silberlack warm zu empfehlen.

Weihnachtsbäckerei im Kriegsjahre.

Von G. W.

Wieder treffen wir unsere Vorbereitungen für das schönste aller Feste, das Weihnachtsfest, und wie in anderen Jahren, dürfen auch in diesem der selbstgebackene Hönigkuchen, die Pfeffernüsse und das andere kleine Gebäck nicht fehlen. Zwar werden wir uns, was Mehl, Butter und Eier betrifft, den wirtschaftlichen Verhältnissen des Kriegsjahres anpassen müssen und auf kostspielige Rezepte verzichten, aber trotzdem wird es jeder Hausfrau möglich, auch in diesem Jahre selbstgebackenes und wohlgeratenes Weihnachtsgebäck auf den Tisch zu bringen und als festliche Liebesgabe hinauszubringen an Angehörige und liebe Bekannte im Felde.

Hönigkuchen. Dieser Kuchen hat den schätzenswerten Vorzug, daß er ganz ohne Butter und mit nur sehr wenig Eiern herzustellen ist. An Zutaten rechnet man 375 g Hönig, 625 g Zucker, drei bis vier ganze Eier, nach Geschmack Nelkenpfeffer, Muskat, Kardamom und Zitronat, ferner 1½ kg Mehl sowie 10 g Girschhornsalz und 10 g Pottasche. Das zur Verwendung kommende Mehl kann entweder ganz aus brotbackenfeinem holländischem Weizenmehl oder halb Weizen- und halb Roggenmehl oder halb Weizenmehl bestehen; ebenfalls eignet sich eine Mischung aus zwei Teilen Roggenmehl und einem Teil Kartoffelmehl. Der Hönig wird erwärmt, Girschhornsalz und Pottasche in etwas Wasser aufgelöst, worauf man dann alle Zutaten nacheinander vermischt und verarbeitet. Den ziemlich festen Teig drückt man in eine ausgefettete Kastenform und berechnet etwas Raum zum Aufgehen. Der Hönigkuchen muß bei guter Hitze eine Stunde backen. Er schmeckt am besten, wenn er eine Woche gelegen hat.

Braune Pfeffernüsse. Auch dieses Rezept paßt sich in seinen Zutaten der Kriegszeit an und besteht aus 2 kg Mehl — zu gleichen Teilen Weizen-, Roggen-, Kartoffel- und Agrammehl —, 1½ kg Sirup, 500 g Zucker, 250 g Butter oder Kunstbutter und 80 g Pottasche. Sirup, Zucker und Butter kocht man auf, läßt es abkühlen und mischt die in etwas Wasser aufgelöste Pottasche darunter, um dann das angegebene Mehl zusammen mit Gewürzen, wie Nelkenpfeffer, Zimt und Kardamom, hinzuzunehmen. Die Menge der Gewürze richtet sich nach dem eigenen Geschmack. Statt des Sirups kann man auch Hönig nehmen, wodurch der Teig noch feiner wird. Letzteren sollt man ½ cm dick aussticht mit Ausstechformen Herzen, Sterne und andere Figuren aus und bäckt die Pfeffernüsse bei guter Hitze gar. Statt Ausstechformen zu benutzen, kann man auch walnußgroße Kugeln aus dem Teig formen, etwas flach drücken und dann auf Bleche legen.

Weiße Pfeffernüsse. 1 kg Zucker, 125 g Butter und ½ Liter Wasser läßt man aufkochen und gibt nach dem Abkühlen 10 g Girschhornsalz, welches man in einer halben Tasse lauwarmen Milch auflöst, hinzu. Mit dieser Flüssigkeit verarbeitet man 750 g Roggen-, 500 g Kartoffel- und 250 g Weizenmehl, sowie die getriebene Schale von zwei Zitronen und Kardamom nach Geschmack zu einem festen Teig, rollt kleine Nüsse davon, wäscht sie in Mehl und legt sie auf ein mehlfreies Blech, um sie bei guter Hitze zu backen. Dieser Teig wird am besten am Abend fertig gemacht und am folgenden Morgen ausgegallt und gebacken.

Müßbeteigkränze. 150 g halb Weizen-, halb Roggenmehl und 160 g Kartoffelmehl verarbeitet man mit 125 g Zucker, 100 g Zucker, fünf Eigelb und einem halben Paket Backpulver zu einem guten Teig, formt Kränze davon und bäckt sie goldgelb.

Müßmatronen. Die im vorausgegangenen Rezept nicht verwendeten fünf Eiveiß schlägt man zu festem Schnee, den man mit 250 g feinem Streuzucker vermischt und mit 250 g aufgeschlagenen, gerührten Wal- oder Haselnüssen vermischt und mit der Schale einer halben Zitrone, die man zerdrückt, würzt. Dann legt man von der Teigmasse

vermittels eines Teelöffels kleine Häuschen auf ein eingefettetes Blech und bäckt die Matronen bei nur Mittelhitze goldgelb.

Billige Tannenbaumkränze. 65 g Geseß löst man in einem reichlichen halben Liter lauwarmen Halb Milch auf und bereitet damit aus 500 g Weizenmehl, 375 g Roggen- und 125 g Kartoffelmehl sowie drei ganzen Eiern, 75 g Zucker, 75 g Butter und Gewürz nach Belieben einen Geseßteig, den man aufgehen läßt. Dann rollt man davon auf einem mehlfreien Backblech fingerdicke Rollen und formt aus diesen kleine Kränze oder Dreiecke, die man im Ofen garbäckt, vom Blech nimmt und dann oben auf dem Ofen wie Zwieback nachtrocknet. Unterdessen hat man Raffinade zu feinstem Pulver gestoßen und durch ein Mulltuch gesiebt. Diesen Pulver zusetzt man mit etwas Wasser an, rührt ihn bis er weiß aussieht, färbt ihn mit Kakao und bestreicht mit dieser Glasur die Kränze. Bis die Glasur trocken ist, legt man das Gebäck nochmals auf den warmen Herd.

Marzipan aus Nüssen. 500 g aufgetrocknete, mit tochenem Wasser überbrühte und vermittelst Federmeßers von der braunen Haut befreiten Wal- oder Haselnüsse läßt man in der Dampfröhre ganz trocken werden und reibt sie dann auf der Mandelmühle fein. Zusammen mit 500 g Pulverzucker, etwas Rosenöl und einem Eßlöffel voll Kakao verarbeitet man die Masse zu einem Marzipanteig und gibt ihm die Form eines Brotes.

Gebraunte Haselnüsse statt gebrannter Mandeln. 375 g Stüdzucker oder Raffinade gibt man, nachdem man ihn in Wasser getaucht hat, in eine vorher mit Sand und Sodawasser ausgehauerte und ausgekochte Eiertuchgewanne und läßt ihn kochen, bis er klar ist. Dann schüttet man 250 g aufgetrocknete, von der braunen Haut befreite Haselnüsse, die man leicht mit Mehl bestäubt hat, hinein und würt mit einer Messerspitze voll Zimt. Zucker und Nüsse läßt man unter fleißigem Umrühren mit einem kleinen eisernen Spatel so lange kochen, bis es zu knaden anfängt, dann schüttet man beides auf eine flache Schüssel und würt die Masse, solange sie noch warm ist, voneinander.

Sehr ratsam ist es, die Herstellung dieser kleinen Backwaren zum Feste rechtzeitig vorzunehmen. Man entlastet sich dadurch nicht nur selbst, sondern auch die Geschäftsteile und Bäcker, die jetzt in der Kriegszeit zum Feste doppelt unter dem verminderten Personal zu leiden haben und sonst beim besten Willen nicht für ein tadelloses Abbacken der oft am letzten oder vorletzten Tage hingelieferten großen und kleinen Kuchen, einsehen können.

Kleinere Mitteilungen.

Zur Behandlung der Pferde im Winter. Im Winter läßt der kleine Landwirt seine Pferde oft Wochen hindurch ohne Beschäftigung, in der Meinung, daß er ihnen durch die Ruhe einen Dienst erwiese. Durch das längere Stehen in schlechter Stallluft findet aber bei manchen Pferden eine ganz eigentümliche, noch wenig aufgeklärte Verwandlung des Blutes statt. Bringt man dann solche Pferde plötzlich an die frische Luft, so tritt nach längerer oder kürzerer Zeit eine Zerkleinerung des Blutes ein. Die Pferde werden im Hinterteil gelähmt, und im Urin geht eine große Menge des zerlegten Blutes ab. Der Urin erscheint schwarz wie Tinte, und die Tiere werden bald auf diesem, bald auf jenem Fuß lahm. Im weiteren Verlaufe der Krankheit fallen sie um und verenden nicht wieder aufzustehen. Später gesellt sich auch erschwertes Atmen hinzu, und nach ein- bis zweitägigen Leiden verenden die Tiere gewöhnlich. Die Krankheit läßt sich aber verhüten, wenn man die Pferde nicht länger als einen Tag untätig im Stalle stehen läßt. Ist man aber gezwungen, die Tiere längere Zeit stehen zu lassen, so bringe man sie am ersten Morgen, wenn sie wieder zur Arbeit verwendet werden sollen, eine halbe Stunde ins Freie und führe sie hierauf noch einmal in den Stall zurück. Ist dies geschehen, so soll man erst die Pferde anspannen und mit ihnen den Hof verlassen. Auf diese Weise werden sie wieder an die frische Luft gewöhnt.

Wie erzielt man einen guten Milchschlag? Leider ist es Regel, daß man bei Zuchtieren nicht den Fettgehalt der Milch untersucht, sondern nur auf die Menge der Milch Wert legt. Man weiß nicht, ob der Stier, den man aufzieht, instande ist, die Güte der Milch zu verbessern

oder zu verschlechtern. Es ist aber notwendig, dies zu wissen, da der Einfluß des Stiers nicht nur auf die Menge, sondern auch auf die Güte der Milch von großer Wichtigkeit ist. Die weiblichen Tiere sollen auch in der Jugend von den Stieren gehalten werden. Die Kühe werden am besten im dritten Jahre belegt, so daß sie im vierten Jahre zum Kalben kommen. Solche Erstlingskälber sind wieder die besten zur Zucht. Legt man weniger Gewicht auf Körpergröße und Schwere und mehr auf Milchergiebigkeit, so läßt man die Tiere gegen Ende des zweiten oder Anfang des dritten Jahres kalben. Säugt sie aber alsdann 18 bis 20 Monate nicht zum Stier und läßt sie bei guter und richtiger Ernährung mindestens 12 Wochen lang trocken stehen. W.

Die Rände der Schweine wird durch Milben befallen und ist ansteckend. Auf dem ganzen Körper der befallenen Tiere zeigen sich fleineartige Schuppen und weißgraue Borsten. Zuerst werden die Augengruben, Augenlider, Baden und die Ohrgänge befallen. Wird den Milben nicht entgegengetrieben, so wird die Haut der Schweine bald dick und runzelig, die Borsten verkleben und fallen aus. Man weicht sie mit Schmierseife auf und wäscht die Tiere mit dreiprozentigem Kreolinwasser. U.

Die Winterfütterung des Gesäugels und der Kaninchen. Der zweite Kriegswinter steht vor der Tür und erfüllt alle Kleintierzüchter mit schwerer Sorge, wie sie es möglich machen sollen, ihre Bestände an Zuchtieren durchzubringen, da von der Reichsregierung die Verwendung fast aller derjenigen Futtermittel, welche auch zur Ernährung der Menschen dienen, als Viehfutter verboten ist, und diejenigen, welche freigegeben sind, so hoch im Preise stehen, daß vielfach ein Gewinn aus der Haltung der betreffenden Tiere nicht mehr zu erzielen ist. Dennoch müssen wir streben, sowohl unsere Gesäugel- als unsere Kaninchenbestände durchzuführen; denn ohne Zweifel wird nach dem Kriege die Nachfrage groß sein, und wenn wir dieselbe im Zustande nicht befriedigen können, so wird die Einfuhr aus dem Auslande, die schon vor dem Kriege außerordentlich groß war, noch eine weitere Steigerung erfahren und unser Nationalvermögen alljährlich um beträchtliche Summen schädigen. Außerdem tragen Gesäugel- und Kaninchenzucht, solange der Krieg noch andauert, nicht unwesentlich zur Ernährung unseres Volkes bei, indem sie uns am schnellsten Ersatz für das immer knapper werdende Fleisch des Großviehes liefern. Möchten wir daher auch jetzt für die Erhaltung unserer Kleintierbestände Opfer bringen, so werden diese nach dem Frieden sich reichlich lohnen. — Freilich werden Gesäugel und Kaninchen auf Gemüse, Mais und Hafer im kommenden Winter mehr oder weniger verzichten müssen, aber wir haben durch den Krieg bereits gelernt, allerhand Abfälle aus der Landwirtschaft wie aus der Küche, die wir sonst wenig beachten, zur Fütterung unserer Kleintiere zu verwerten, und wir sind hierzu um so mehr geneigt, als Weide und Grünfütterung, die im Sommer einigemmaßen Ersatz gemährten, aufhören, sobald der Boden gefroren oder mit Schnee bedeckt ist. Aber die Gemüse, die wir für unsere eigenen Mahlzeiten im Keller aufbewahren, liefern in ihren Abfällen auch für Gesäugel und Kaninchen zuträgliches Nahrung, wie alle Kohl- und Rübenarten, Winterspinat, ferner diejenigen Futtermittel, die im Winter auch beim Großvieh das Grünfutter ersetzen, wie Futter- und Zuckerrüben, die kleingeschnitten und mit gekochten und zerquetschten Kartoffeln sowie Kleie gemengt die Grundlage für das Gesäugel- und Kaninchenfutter abgeben müssen. Ferner sind von gutem Bielenkraut, Klee, Luzerne, Serradella fein zu Häckel geschnitten, mit heißem Wasser aufzubrühen und unter das Futter zu mengen. Denn Gesäugel bedarf außerdem tierische Nahrung und sucht sich im Sommer bei freiem Lauf Insekten und Gerbstoff; im Winter diene als Ersatz dafür Fleischabfälle, Fleischmehl, Fischmehl, Knochenöl oder auch Magermilch und andere Abfälle aus der Milchwirtschaft. Auch ein wenig Kochsalz und etwas Futteralk sind dem Gesäugelfutter zuzusetzen. Daß auch manche sonst weniger gebräuchliche Futtermittel sich verwenden lassen, darauf haben wir bereits hingewiesen, wie entblätterte, sodann gedörrte und geschrotene Eicheln und Kastanien, ferner Edelreisbieren, Holunderbeeren, fein geschnittene, getrocknete Brennnesseln und mancherlei Unkräuter. Kaninchen bekommen außer Kartoffeln und deren Schalen ferner mancherlei

Hausabfällen namentlich Hen; tragenden und läugenden Säuren gebe man lauwarme Magermilch oder Feinmehl aufgeschüttet zu trinken. Ohne alles Körnerfutter ist freilich auf guten Eierertrag der Fäher nicht zu rechnen; man wird sich also mit bescheidenem Ertrage begnügen müssen. Dr. W.

Kleine Fische mit Speck oder Amandelöl. Nachdem die Fische geschuppt und gereinigt sind, kocht man sie in Wasser, dem man Salz, Lorbeerblatt und Zwiebel zugesetzt hat, gar. Nur macht man eine braune Mehlschwitze von wässrig geschnittenem Speck oder Rindertalg, Weizenmehl und Zwiebeln, gibt von dem Fischwasser so viel hinzu, wie man Lunte haben will, tut Essig und Zucker nach Geschmack daran (wer den süßlichen Geschmack nicht liebt, läßt den Zucker fort) und gibt, wenn die Lunte gar, die Fische hinein. Die so zubereiteten Fische werden von den Leuten sehr gern gegessen.

Gute, billige Keeks. Zwei ganze Eier werden mit einem Viertel Pfund Zucker schaumig gerührt. Nach und nach gibt man ein halbes Pfund Mehl dazu, nach Geschmack entweder abgeriebene Zitronenschale oder ein Päckchen Vanillepulver und ein halbes Päckchen Backpulver. Den Teig läßt man über Nacht stehen. Am anderen Tage wird er messerndick ausgewellt, runde Plätzchen davon ausgehoben (mit einem Weinglas) und auf einem mit Wachs beschriebenen Blech gebaden. Wer den Plätzchen noch mehr das Aussehen von Keeks geben will, kann den Teig vor dem Ausstechen mit einer biden Gabel öfter durchstechen. W. P. D.

Frage und Antwort.

Ein Fragegeber für jedermann.

(Da der Druck der hohen Auflage meines Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Fragebeantwortung für den Leser nur noch, wenn sie berechtigt erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in Reichsmark beigefügt sind. Dasselbe findet dann aber auch jede Frage direkte Beantwortung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem kurz abgedruckt. Unannehme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.)

Frage Nr. 301. Von meinen etwa vier Monate alten Hühnerküken sind mir drei eingegangen und zwei unter gleichem Erscheinungen erkrankt. Sie hatten die Füße, ließen die Flügel hängen und fielen beim Laufen vornüber. Was läßt sich dagegen tun? Ein Futter bekommen sie morgens gedörrte Kartoffeln, Gemüßabfälle, Kleie und gedrochene Breiweizen, nachmittags Körner.

Antwort: Ihre Küken leiden an Gelenkentzündung, die sich auf die Füße und die Flügel erstreckt und auch als Flügelgelenklähme bezeichnet wird. Hervorgerufen wird die Krankheit meistens durch Entzündung, auch durch feuchte Stallung usw. Ihre Fütterung kann nicht schuld sein, auch nicht daß die Küken gestresst haben; jedoch fehlt in Ihrer Futtermischung ein Krautfutter tierischen Ursprungs, dessen Mangel die Widerstandsfähigkeit gegen nachteilige Einflüsse der Winterung vermindert. Geben Sie zu dem bisherigen Futter etwas Fleischabfälle oder Knochenbröckel, Fischmehl, Fletschmehl oder dergleichen, etwa 10 g täglich auf den Kopf. Die erkrankten Küken sind mit Jodtinktur zu pinseln; außerdem sind den erkrankten Tieren täglich 0,2 g salzsaures Natron, mit einem Stückchen Brot zu einer kleinen Milchkugel, einzugeben. Dr. H.

Frage Nr. 302. Sechs bereits ausgewachsene Ragen gingen innerhalb weniger Wochen ein. Etwa acht Tage vorher mußten sie gelblichen Schaum erbrechen, auch trafen sie nichts. Wir gaben ihnen meistens gedörrte Milch, auch Suppe und Gemüße. Was hat den Ragen gelehrt? C. S. in R.

Antwort: Die Ragen sind höchstwahrscheinlich der Staupe, einer auch bei Hunden vorkommenden Seuche, erlegen. Ein ipechisches Heilmittel gegen diese ansteckende Krankheit gibt es nicht. Dr. H.

Frage Nr. 303. Mein gut und stark gewachsener Birnbaum, (Gute Graue), zehn Jahre alt, trägt einige Jahre Früchte. Die meisten von ihnen sind aber jedes Jahr in der äußeren Schale kreuz und quer tief gerissen, sie fallen und fallen ab; sie sind Mitte August reif. Kann ich dem Abelfehen? W. B. in G.

Antwort: Die Früchte sind vom Fußstadium (Schorf oder Grind) befallen. Die Entwicklung dieses Pilzes wird besonders in ungünstigen Boden und Standort (naß kalt) gefördert. Es gibt Sorten, die besonders stark heuunter zu leiden haben; hierzu gehört auch die Gute Graue. Als Gegenmittel wäre zu empfehlen, wenn die Krankheit in der Entwicklung ist, Monat Mai und Juni, Längsschnitte

am Stamm und stärkeren Ästen zu machen und mit einer einprozentigen Kupferkalkbrühe zu spritzen. 1 kg Kalk, 1 kg Kupfervitriol, 100 Liter Wasser. Von Mitte Juli kann mit einer zwei-prozentigen Lösung gespritzt werden: 2 kg Kalk, 2 kg Kupfervitriol und 100 Liter Wasser. Um eine einprozentige Brühe herzustellen, löst man Professor Dr. Käßner-Geitenheim 1 kg Kupfervitriol in 10 Liter Wasser auf (Kupfervitriollösung), dann 1 kg Kalk in 10 Liter Wasser (Kalkmilch). Zu dieser Lösung fügt man 80 Liter Wasser hinzu, dann erhält man einprozentige Kupferkalkbrühe. Zur Herstellung einer zwei-prozentigen Kupferkalkbrühe löst man 2 kg Kupfervitriol und 2 kg Kalk in je 10 Liter Wasser auf und fügt dieser Lösung 80 Liter Wasser hinzu. Getrennt aufbewahrt, ist die Kupfervitriollösung unbegrenzt, die Kalkmilch wenigstens einige Tage lang haltbar. Die fertige Brühe muß jedoch zum Gebrauch aus den beiden Lösungen stets frisch hergestellt werden. Neben dieser Sommerbehandlung darf man die Winterbekämpfung nicht vernachlässigen. Um das Auftreten dieser Krankheit zu verhindern, soll man die Baumkrone in undelaubtem Zustande bei frost- und regenfreien Tagen mit zehnprozentigem Obstbaumtarbolineum spritzen. Zu gleicher Zeit müssen Stamm und stärkere Äste mit einer zwanzigprozentigen Lösung gestrichen werden. G.

Frage Nr. 304. Wie konserviert man im Winter am einjährigen Abortsauge vor Stiefstoffverlusten; empfindlich sich Braunkohlen- oder Holzsaft in die Grube zu versetzen? W. in H.

Antwort: Dem Abortsauge wird am besten Torfhumus zugesetzt und mit Gartenabfällen, Sand, Holzsaft usw. aber nicht mit Braunkohlensaft kompostiert, und dann zum Düngen auf das Land gebracht. G.

Frage Nr. 305. Weinstock, an Südböschung, grobbeerig, blaurot, wird nie reif; sandiger Boden, Jauchedüngung und Kalk. Wie kann die Reife erzielt werden, oder wird der Stock besser ausgederbt, da schon zehn Jahre nur selten reife Beeren an großen Trauben? W. in H.

Antwort: Da die Trauben an Ihrem Weinstocke nicht reif werden, so ist es eben eine späte Sorte, die sich für den Anbau im Freien nicht eignet. Ersetzen Sie diese durch eine frühe Sorte, z. B. Früher Leipziger (grüne Seidentraube), Früher roter Malvaier, Früher blauer Burgunder, diese ist die früheste der blauen Trauben. G.

Frage Nr. 306. Wann werden Apfel-, Birnen- und Kirscherne ausgefäst, um sich selbst eine Baumduhle herzustellen, und wie am besten? Ich habe sandigen Boden. W. in H.

Antwort: Steinobstbäume sowie Obstkerne muß man entweder sofort im Herbst säen oder in einem Gefäße mit feuchtem Sand aufbewahren (Vorkleimen). Ein saurer, großer Klumentopf bekommt eine zwei Finger starke Bodenschicht aus feuchtem Sand, darauf gibt man eine fingerstarke Lage Obstkerne und dann wieder Sand. So schichtet man den Samen ein, gibt als Abschluß eine dicke Schicht Sand und stellt den Topf in einen kühlen, mäßig feuchten Raum. Trocknet der Inhalt schnell aus, dann legt man noch eine Lage Moos darauf, das ständig naß sein soll. In dieser Weise vorgeleimt, läuft der Samen nach der Aussaat in kurzer Zeit auf. Wenn die Pflanzen die nötige Stärke erreicht haben, so werden sie veredelt. G.

Frage Nr. 307. Dünnte, 1902 auf sandigen Boden gepflanzt, trägt jährlich nur fünf bis zehn Hirnquitten, was mir zu wenig ist. Der Zwergbaum hat gute Krone. Düngung: früher Abortsauge und Kalk, in letzten Jahren nicht, weil ich dachte, frühere Düngung sei zu stark gewesen. In diesem Jahre nur fünf Früchte, drei fielen vorher ab; die Blüte war reichlich. Wie komme ich zu Früchten, oder muß der Baum heraus gehackt werden? W. in H.

Antwort: Das reichliche Blühen und Nichtansetzen Ihres Quittenbaumes kann verschiedene Ursachen haben. Es kann an der Sorte selbst liegen. Es ist aber auch möglich, daß die Blüten infolge schlechten Wetters (naß, kalt) schlecht befruchtet wurden. Auch Saffatdungen durch plötzlichen Temperaturwechsel während der Blütezeit können das schlechte Befruchten bewirken haben, ferner anhaltende Dürre; auch durch zu starken Saffatdüngung bei einem außerordentlich stark gedüngten Baume tritt häufig Unfruchtbarkeit durch Abstoßen der Blüte oder Frucht hervor. Sollte es an der Sorte liegen, so wäre der Baum mit einer fruchtbareren Sorte anzubereichern. Die besten Quitten sind Champion und Portugiesische Hirnquitten. G.

Frage Nr. 308. Auf meinem Ackerland, Boden leichter Lehm mit Sand, werden jedes Jahr Kartoffeln gepflanzt; Düngung Stallmist. Die weißen Kartoffeln: Paulsens Julinieren, Industrie und Magnum bonum, sind meist stark mit sogenannten Nist behaftet. Vereinzelt fanden weißfleischige rote darunter, diese sind rein. Was ist gegen die Krankheit zu machen? W. B. in G.

Antwort: Da Sie auf das Stück Land alle Jahre dieselbe Kartoffelsorte anbauen, so darf Sie das nicht wundernehmen, wenn diese von Krankheiten befallen werden. Wir raten Ihnen, zwei Jahre lang auf dem Acker keine Kartoffeln anzubauen. Dann dürfen diese nicht wie häufig geschieht, zerhackt ausgelegt werden, sondern müssen ganz bleiben. Auch muß das Saatgut gewechselt werden. Man vergewissere sich, daß man nur gesundes und von gelunden Aekern stammendes Saatgut erhält. Ebenso vermeide man die Anwendung von Kalk und von sehr stickstoffhaltigen Düngemitteln, besonders Ammoniumsulfat und Chlilsulfate. G.

Frage Nr. 309. In diesem Jahre ist mein Wein von Fußstadium befallen. Dagegen könnte ich Kupferkalkbrühe verwenden, aber wie? Kalkstaub und Asche aufgestreut half nichts. W. in H.

Antwort: Pilzkrankheiten, die den Weinstock befallen, sind der echte und der falsche Meitau. Fußstadium tritt nur auf Kernobst auf. Der echte Meitau (Oidium Tuckeri) tritt auf allen grünen Teilen der Rebe, auf Zweigen, Blättern, Blüten und Früchten auf. Dieser lagert sich ein wenig dichter, matter, aschgrauer Anflug, gleich einem feinen Seltener, über die ergrienen Teile der Rebe. Allmählich wird er dichter, verdammet jedoch nach einiger Zeit und läßt dann schwarzbraune Flecken zurück. Auch auf den Früchten nehmen wir diese Erscheinung wahr. Naß und nach werden die Beeren braun, und wenn sie noch nicht ausgewachsen sind, fangen einzelne Beeren an aufzubringen. Jetzt fallen auch schon einzelne Beeren ab. Gemüßlich werden sämtliche Beeren einer Traube von der Krankheit befallen, und nicht selten sämtliche Trauben einer Rebe. Als Mittel zur Bekämpfung des Oidium hat sich bisher der Schwefel erwiesen, der möglichst fein pulverisiert sein muß. Verstäubt wird derselbe am leichtesten mit einem Schwefel-Bläsdalg. Das Schwefeln soll, nachdem der Traubenanflug sichtbar, das erstmal, vor der Blüte, das zweitemal, das drittemal nach der Blüte, das viertemal während der Entwicklung der Beeren bei windstillen, sonnigen Wetter vorgenommen werden. Der falsche Meitau oder die Blattfalkkrankheit des Weinstocks (Peronospora viticola) ist ebenfalls eine Pilzkrankheit. Auf der Blattoberseite, meistens an den Blattnerben und am Rande, entstehen gelbe und rote Flecken, die sich rasch vergrößern und braun werden. Das Blatt stirbt vorzeitig ab und fällt zu Boden. Die Bekämpfung besteht in wiederholter Bespritzung der Stöcke mit zwei-prozentiger Kupferkalkbrühe. Sie soll mindestens dreimal vorgenommen werden, und zwar das erste mal im Frühjahr, wenn die Stöcke noch nicht ausgetrieben haben, dann kurz vor oder nach der Blüte, und das drittemal sechs bis acht Wochen nach der Blüte. Eine weitere Bespritzung kann mit einer halbprozentigen Brühe durchgeführt werden. Die Bekämpfung von Fußstadium an Apfel- und Birnbäumen: Wenn die Krankheit in der Entwicklung ist, im Monat Mai und Juni Längsschnitte an Stamm und stärkeren Ästen und mit einer einprozentigen Kupferkalkbrühe spritzen (1 kg Kalk, 1 kg Kupfervitriol und 100 Liter Wasser). Von Mitte Juli ab kann mit einer zwei-prozentigen Lösung gespritzt werden (2 kg Kalk, 2 kg Kupfervitriol und 100 Liter Wasser). Neben dieser Sommerbehandlung darf man die Winterbekämpfung nicht vernachlässigen. Um das Auftreten der Krankheit zu verhindern, soll man die Baumkrone in undelaubtem Zustande bei frost- und regenfreiem Wetter mit zehnprozentigem Obstbaumtarbolineum spritzen. Zu gleicher Zeit müssen Stamm und stärkere Äste mit einer zwanzigprozentigen Lösung gestrichen werden. G.

Frage Nr. 310. Ich habe Rückstände von Carbid von einer Hauslampe gesammelt. Kann ich diese Carbidrückstände als Dünger benutzen, und wie? W. B. in G.

Antwort: Den Carbidkalk können Sie zum Düngen verwenden. Am besten wird er mit Gartenabfällen usw. kompostiert und dann zum Düngen auf das Land gebracht. G.

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

Für das Auslegen der Obstbäume ist ein sonniger Tag im Winter so recht geeignet. Es findet jetzt keine Saftzirkulation statt, und daher ist die hierbei unanbleiblichen Wunden dem Baume gar kein Leid. Selbst Frost schadet nicht, da die Triebe jetzt statt des Saftes eine mehrlagige Substanz enthalten, die gegen Frost unempfindlich ist. Man entferne rüchaltlos alle sogenannten Wässerschosse unterhalb und in der Baumkrone, da diese später dem Fruchtholze nur die Nahrung wegrauben würden. Stehen zwei Aeste einander so nahe, daß sie sich reiben, wenn der Wind sie bewegt, so fange man den niderwertigern von ihnen ab. Sodann säubere man da noch, wo das Fruchtholz allzu dicht steht, da hier doch nicht viel Gutes aufkommen kann. Richtig mußte ich noch in Erfahrung bringen, daß Landwirte nicht glauben, daß das Beschneiden der Obstbäume nicht schädlich sei. Sie waren nicht frei von der Annahme. Durch das Abschneiden der alten Rinde im Winter dringe die Kälte zu sehr auf die Bäume ein, und man müsse daher sogar Moos und Flechten als Schutzmittel ruhig wachsen lassen und erst, wenn keine starken Froste mehr zu erwarten seien, dürfe diese Arbeit vorgenommen werden. Ich gab mir nun Mühe, diesen pflanzlich zu machen, daß die Arbeit dann zwar auch noch Nutzen brächte, daß aber die Reinigung zu Anfang des Winters doch große Vorzüge habe. Sodann machte ich darauf aufmerksam, daß die Obstbäume niemals lediglich durch die Kälte, sondern im Gegenteil durch zu frühe Wärme zugrunde gerichtet würden. Die warmen Sonnenstrahlen bringen nämlich den Saft bisweilen schon zum Steigen. Folgen dann aber noch starke Fröste, so werden hierdurch die Zellen gesprengt, und dadurch sterben manche Zweige, Aeste und sogar ganze Obstbäume ab. Ich zog daraus die Nutzenanwendung, die Obstbäume, namentlich nach Süden liegende Schallere, durch Vorhängen vor der Sonnenwärme zu schützen, da dann ein Erhitzen des Holzes nicht zu befürchten sei. Hauptächlich aber bräute dies den Vorteil, daß die Blüten nicht zu frühzeitig hervorbrächen und deswegen auch nicht so leicht dem Froste zum Opfer fielen. W. H.

Wann ist der Wein flaschereif? Diese häufig wiederkehrende Frage ist berechtigt, indem sich die verschiedenen Weine auch verschiedenartig ausbauen, so daß keine bestimmten Zeitfristen ange-

geben werden können. Jeder Wein wird um so schneller fertig, wenn Zuder und Säure im richtigen Verhältnis zueinander stehen. So kommt es, daß die mit Wasser verdünnten und mit Zuder versüßten Obst- und Beerenmoste mehr Zeit bis zur Flaschereife brauchen als ein natürlicher Traubenmost von mittlerer Güte. Die hochedeln, durch besondere Beerenauslese gewonnenen Moste brauchen fünf bis sechs Jahre, bis sie vollkommen flaschereif sind, und im Abbeingau lagern noch manche Fässer Eifer Auslese, welche noch nicht abgefüllt werden können. Allerdings wird bei diesen nur die natürliche Entwicklung beachtet, und jeder Eingriff, der das Fertigwerden beschleunigen würde, wird ferngehalten, denn man weiß recht gut, daß nur die natürliche Entwicklung die edelsten Weine erzeugt. Die längere Lagerzeit hat keinen wirtschaftlichen Nachteil, der hohe Preis deckt die verlorenen Zinsen doppelt. Der Wein ist flaschereif, wenn die Gärung vollständig vorüber ist und der Wein hell und klar erscheint und auch unter allen Umständen klar bleibt. Die Gärung ist zu Ende, wenn entweder kein Zuder mehr im Wein enthalten ist, daß die Gese nichts mehr zu verarbeiten hat, oder wenn sich so viel Alkohol gebildet hat, daß sie nicht mehr leben kann. Bei 12- bis 14prozentigem Alkoholgehalt findet keine Gärung mehr statt. Die stark gezuckerten Beerenweine haben etwas überschüssig an Zuder und sind erst flaschereif, wenn die angegebene Alkoholmenge gebildet ist, was günstigenfalls ein Jahr, meistens aber zwei Jahre dauert. Beschleunigt wird die Flaschereife durch künstliche Unterfütterung der Gärung durch Zusatz von Reinfesen, warme Lagerung und Erhöhung der Hefen durch Zusatz von Eisweiß. Um den Wein möglichst schnell hell und klar zu erhalten, wird derselbe öfters abgekochten und umgefällt; dies sind die natürlichen Hilfsmittel. Als Kautschmittel gelten Schöpfung mit Hausblase, Gelatine usw. und das Filtrieren. Um den Wein dann auch auf der Flasche hell und klar zu erhalten, wird die Sterilisation angewendet, der Wein wird auf 60 bis 70 Grad erwärmt, um alle Gärungs- oder Trübungs-erregere abzutöten. Durch all diese Kunstmittel verliert aber der Wein an Wert. Mancherlei treffende Sprichwörter drücken das am besten aus, z. B.: „Jede Schöpfung kostet dem Wein ein Hemd, jede Fällung einen Koff“, oder „Sterilisiertes Wein, toter Wein“. Es ist immer gut, sich von der

Flaschereife zu überzeugen, ehe man abfüllt. Man fülle zu diesem Zwecke eine Probe in ein offenes Glas in übliche Zimmertwärme. Bleibt der Wein bis zum dritten Tage klar, so ist er flaschereif. Drei Tage ist aber das Maximum, unferlige Weine verändern sich schon während der ersten Stunden, selten kommt ein Rückschlag, wenn sich der Wein im offenen Glase 24 Stunden gut erhält. Den rechten Zeitpunkt für die Abfüllung zu treffen, ist Glückssache. Der Wein muß doch noch etwas Ferment in sich haben, um die hochwichtige Flaschengärung entwickeln zu können. Diese Flaschengärung ist immer noch ein Geheimnis, und gelingt es, dieselbe zu erreichen, so spricht man von einer glücklichen Abfüllung. Dies trifft aber nur für die hochedelsten Weine zu, doch auch die Landweine halten sich länger, wenn sie nicht überreife auf die Flaschen gezogen werden. Schlegel.

Fetterparnis. Da Fett sehr knapp ist, ist aber immer noch, wenn auch zu teuren Preisen, zu haben ist, möchte ich darauf aufmerksam machen, daß man viele Sachen auch in Öl baden kann — ja manches schmeckt sogar noch besser. Man muß das Öl nur recht heiß werden lassen. Ein Versuch ist jedenfalls zu empfehlen. Zum Beispiel kann das Verfärbn angewendet werden bei den Kartoffelpuffern aus rohen Kartoffeln, bei Gierpannuchen, bei gebackenen Fischen usw. Ich glaube, wer es jetzt probiert hat, wird es auch in Friedenszeiten beibehalten. W. H. D.

Brennesteextrakt zum Kopfwaschen stellt man her, indem man die grünen Brenneste mit der Wurzel aufzieht, diese gut aufwäscht, in ein Gefäß bringt und guten Franzbranntwein darauf gießt. Man läßt das Gefäß gut verschlossen in der Nähe eines Heides oder des Küchenherdes vierzehn Tage stehen. Nachher filtriert man die Flüssigkeit, fügt etwas Glycerin hinzu und wäscht sich mit diesem Haarwasser täglich den Kopf, wobei man beobachten muß, daß die Kopfhaut tüchtig massiert wird. W. D.

Bei Infuenza, Ischias

werden mit **Jogal-Tab-**letten — selbst in verzweifeltsten Fällen — geradezu überraschende Erfolge erzielt. Kräftig glänzend bequemt. In allen Apotheken zu Dfl. 1.40 u. Dfl. 3.50.



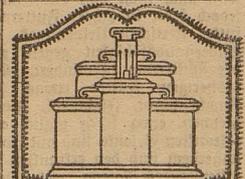
Deutschland in der Welt voran! Wer's noch nicht geglaubt hat, kann sich jetzt selbst davon überzeugen. In militärischer Hinsicht, in finanzieller Stärke und in wirtschaftlicher Hinsicht steht Deutschland vorbildlich da. Wenn dies auch von feindlicher Seite abzuleugnen versucht wird, so ändert dies nichts an der feierlichen Tatsache. Nur ein Beispiel: Deutscher Gewerbfleiß und deutsche Tüchtigkeit haben in Berlin ein Unternehmen geschaffen, das ob seiner Vielseitigkeit und Gediegenheit Weltweit beifällt. Es ist die streng reelle Firma **Jonas & Co.** Ein Bild in den neuesten Praxiskatalog, der viele Hunderte Seiten umfaßt, läßt uns einen ungefähren Begriff von der imponierenden Größe entstehen. Uhren, Schmuckachen, Musikinstrumente, wie Sprechmaschinen, Geigen, Trompeten usw. Geschenkartikel aller Art sind da in riesiger Auswahl enthalten. 3 Sonderpreisklassen für Vaterländischen Schmuck, für Photographische Artikel und für Spielwaren sind im Laufe des Jahres, trotz der Kriegszeit, neu erschienen. Über erleichterte Zahlungsbedingungen u. dgl. geben die davorwähnten Preislisten nähere Aufschlüsse. Die Zusendung erfolgt kostenlos durch das weltberühmte Versandgeschäft **Jonas & Co.**, Berlin NS. 488, Belle-Alli. neefstraße 7-10.

Fettleibigkeit, Kropf, wird schnellstens d. Behandlung mit **Schilddrüsen-**tablettten bezeugt. 100 Stück à M. 1.00. **Zahnkitt,** Selbstplombieren höherer Zähne, 1 Schachtel M. 1.20. **Rheumatismus,** Gicht, Ischias, Gelenke, Arme, Lenden, Rücken, Achsel-Schmerzen verschwinden am schnellsten durch den Gebrauch von **Gichtgeist,** Flasche M. 2.50, mit ganz besonderem Erfolge besichtigt man veraltete Schmerzen durch gleichzeitige Anwendung von **Gicht-a-Tabletten** Mk. 2.50. Bitte nur aus d. Adler-Apotheke, München D 57, Sendlingerstr. 13.

Magenschmerzen, Magen-Erkrankungen, auch in fortwährendem, bis auf die letzte Ausnahme, H. Welter, Friederichstr. 13, 13. Pfl.

Ohrenausfuss
Ohrenfluß, Schmechörigkeit, nicht angeborene Taubheit be- fertig in kurzer Zeit
Geheißel
Werk St. Margaretha, Preis 4.50; Doppelstöße 4. —
Bühlerische Danfschreiben. Versand: **Sendlinghofe**
Pflaßhofen a. Am 31 (Oberh.).

Bettmäßen, Reinigung garant., ist. Alter u. Gest. angebl. Auskunft unpost. (65) **Son. Ferlandhaus Emmerich.** Stadort 153 bei Münden.



Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Jedem Landwirt sei zur Anschaffung empfohlen der handliche Taschenkalender:

J. Neumanns Taschenbuch und Notizkalender für den Landwirt auf das Jahr 1916.

Dauerhaft in braun Segelleinen gebunden, mit Bleistift. **Schwache Ausgabe A,** mit viertelstündiger Anordnung im Notizkalender, Preis 1 Mf. 20 Pf.

Bei Bezug von 10 Exemplaren und mehr pro Stück 1 Mf. **Stärkere Ausgabe B,** mit halbstündiger Anordnung im Notizkalender, Preis 1 Mf. 60 Pf.

Bei Bezug von 10 Exemplaren und mehr pro Stück 1 Mf. 40 Pf. Die Portofreie von 1 Mf. bzw. 1 Mf. 40 Pf. freien auch in Kraft, wenn 10 Exemplare beider Ausgaben gemeinlich bestellt werden.

Ferner sei empfohlen der **Jagd-Albreißkalender 1916.**

Veranschaulicht von der Deutschen Jäger-Zeitung. Großformat-Normal 17,5x26 cm. Preis 2 Mf.

Ein reich illustrierter Albreißkalender mit monatlichen Nachschlagen für Jagdzeiten und Wildbahn, sowie täglichen Bedingungen und Anordnungen für widerrechtliches Jagd-, Fuge und Fänge des Wildes.

Er besticht durch jede Buchhandlung und die **Verlagsbuchhandlung J. Neumann, Neudamm.**

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Im unterzeichneten Verlage ist erschienen ein **Praktisches Rezeptbüchlein für Tierbesitzer u. Landwirte** nebst Anleitung zur Errichtung einer tierärztlichen Hausapotheke von **D. Rodewald, Apotheker**. Preis in Leinen gebunden 1 Mf. 60 Pf.

Das Buch soll in der Bibliothek jedes Landwirts stehen, seine Nutzen werden vor manchen Fehltritten bewahren. Es ist zu beziehen gegen Einwendung des Betrages franko, unter Annahme mit Portofreischlag von **J. Neumann, Neudamm.**

Versicherung tragender Stuten zu 2% nst. Verbeschrucht, 3% feste Prämie mit Rückzahlung bei Naturabgang, und sonstige Bestimmungen übernimmt Vaterländische Reich-Versicherungsgesellschaft Dresden, Werderstraße 20. Promille-Einführung bis 90% der Versicherungssumme. Gültige Versicherungsbedingungen. Hochste Reichsrenten. Täglich Vertreter überall getradt.

Stets frisch
bleiben
Obst-Fleisch
Gemüse
in
Weck
Konservengläsern
Preisliste franko
JWeck GmbH
Osnungen W 45 Baden

Bettmäßen, Reinigung garant., ist. Alter u. Gest. angebl. Auskunft unpost. **Sanis, Münden 73, Dammstr. 54**

Für die Redaktion: **Heda Grünmann**, für die Anzeigen: **Joh. Neumann**, Verlags- u. Druckerei, Neudamm. — Berlin, von Friedrichstraße, Remberg (Weg. Halle).