



# Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung  
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 39.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1915.

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

## Das rotbunte bayerische Landschwein.

Von Dr. Rörner-Bayreuthen. (Mit Abbildung.)

Im nordöstlichen Teil von Bayern, in der Gegend des bayerischen Waldes, findet sich noch ein unwürdiger deutscher Schweineschlag von rotbunter Farbe, der bislang von einer Durchkreuzung mit englischem Blute freigehalten wurde.

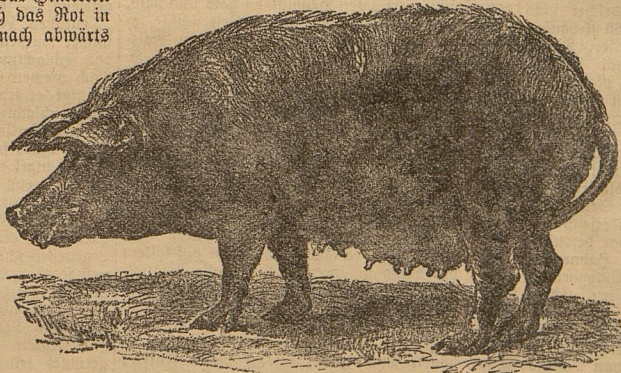
Dieses bayerische Landschwein ist, wie gesagt, rotbunt. Während das Vorderbein, der Bauch und die Innenfläche der Hinterbeine weiß oder auch wohl gelblich sind, ist das Hinterbein braunrot gefärbt, und erstreckt sich das Rot in der Regel bis zum Rücken und nach abwärts bis zur äußeren Fläche des Sprunggelenkes, ja selbst noch darüber hinaus. Am Vorderbein treten häufig rote Flecken auf, so besonders an beiden Seiten der Stirn und am Grunde der Ohren. Schwarze Flecke gelten als rassewidrig. Der Kopf (siehe Abbildung) ist lang und schmal; unterhalb der schmalen Stirn findet sich eine leichte Einsattelung; der Rüssel ist lang und spitz, eine Eigenschaft, die die Tiere in besonderem Maße zum Wühlen geeignet macht. Die Augen sind klein, aber ausdrucksvoll; die Ohren mittel-lang, halb hängend. Nacken und Hals schmal, bei manchen Tieren am unteren Rande des Halses jederseits ein bis fingerlanger, gestielter, hautartiger Anhang; es sind dies die sogenannten Glöckchen, wie solche auch bei Ziegen vorkommen. Der Rücken ist scharf, ein Krappsenrücken, dabei etwas gebogen, mit starken, aufrecht stehenden Borsten besetzt. Kreuz schmal, abschüssig. Schwanz tief angehängt; Ansatzstelle dünn; Schwanz lang, geringelt, in einer vollen Quaste auslaufend. Schulter schräg, flach bemuskelt. Brust flach-rippig, aber tief. Hinterbeine mäßig entwickelt. Beine verhältnismäßig fein, Knochen fest. Schienbeine der Hinterfüße flach. Beinstellung im allgemeinen gut; Hinters sind jedoch die Hinterfüße bodeneng gestellt und die Fesseln zu weich (siehe Abbildung). Die Behaarung ist reichlich, die Borsten sind häufig recht lang, besonders gilt dieses von denen der Rückenlinie. Anzahl der Zigen am Gefänge 10 bis 14, selbst bis 16. Die Tiere sind hochbeinig und haben einen langen, schmalen, jedoch tiefen Körper. Sie besitzen eine genügende Länge und eine gute Tiefe, dagegen läßt die Breite

zu wünschen übrig. Bemerkenswert ist das außerordentlich schnelle Höhenwachstum, worin sie von keiner anderen Rasse übertroffen werden. Die Sauen sind gute, sorgsame und fruchtbare Mütter, die genügend Milch haben, um ihre große Nachkommenchaft standesgemäß zu ernähren.

Die Haupteigenschaften des bayerischen rotbunten Landschweines sind seine gute, kernige Gesundheit, seine große Widerstandsfähigkeit, sein fester Speck und sein dunkles, sehr bindiges und recht wohlschmeckendes Fleisch, das

Artikel: Das Wild beeinträchtigt die Erträge der Landwirtschaft, gefährdet die Ernährung unseres Volkes und muß daher nach Möglichkeit beseitigt, um nicht zu sagen einfach ausgerottet werden. Dabei wurde stets von Wild schlechtthin geredet und fast nie ein Unterschied zwischen den einzelnen Wildarten in bezug auf ihr Verhältnis zum Haushalt des Menschen gemacht. Ein weiterer grundlegender Fehler, der den gedachten Auseinandersetzungen anhaftete, war die Einseitigkeit, mit der das Urteil begründet wurde. Man hob stets nur den schädigenden Einfluß des Wildes auf Land- und Forstwirtschaft hervor, verschwiegen aber — sei es aus Unkenntnis oder aus Berechnung — daß manche Wildarten doch auch in dieser oder jener Hinsicht nützlich werden.

Unter den besonders als Schädlinge an den Pranger gestellten Wildarten befanden sich u. a. auch Fasan und Rebhuhn, bei denen immer wieder der Schaden, den diese Vögel durch Scharen oder Heeren auf den Getreidefeldern anrichten sollen, hervorgehoben wurde. Daß Fasane, wo sie in übermäßig großer Zahl gehalten werden, durch Scharen auf den Äckern, Ausziehen der jungen Getreidepflanzen, Ausbitten von Kartoffeln usw. schädlich werden, soll keineswegs in Abrede gestellt werden. Aber das bildet nicht die einzige Tätigkeit des Fasans. Nach einwandfreien Untersuchungen gewissenshafter Forscher nährt sich der Fasan z. B. zur Zeit der Beerenreife größtenteils von den Früchten verschiedener beerentragender Pflanzen, so Himbeeren, Brombeeren, Walderdbeeren, Preiselbeeren, Wildbeeren (Lanbeeren), Holunderbeeren, wilden Johannisbeeren, ferner von den Beerenfrüchten des Seidelbastes, des Gaiblattes, des Nachtschattens, des Vordornes, des Seefreudornes usw. Mit großer Vorliebe nimmt er auch die Samen verschiedener Gorerarten, ferner die mehrerer Knöteriggewächse, von Hanfnesteln (Galeopsis), die Knöllchen der Feigwurz, die Zwiebeln verschiedener wilder Laucharten. Alle diese Pflanzen spielen im Haushalt des Menschen durchaus keine Rolle, so daß der Fasan also durch deren Aufnahme keinen Schaden anrichtet. Bei manchen Unkräutern dagegen kann man dem Vogel einen direkten Nutzen zuschreiben. Vor allem aber und in nicht geringem Maße ist letzteres gerechtfertigt im Hinblick auf die Beteiligung von schädlichen Ziketten und Schnecken, die sich der so geschmähte Jagdvogel mit großem Eifer angelegen sein läßt. Mai-, Blatt-, Spring-, Rüssel- und sonstige schädliche Käfer nebst ihren Larven (Nidrig fand im Stroop eines Fasans 80 Trafnäurel), Heuschrecken, die Maulwurfsgrille, Rauben, u. a. die so schädlichen der Weislinge und



Sau des bayerischen Landschlages, satirt.

allerdings um gar zu werden, etwas längere Zeit gebraucht, als z. B. das des deutschen Edelschweines.

Seit dem 3. Juni 1895 besteht in Rodding am Regen eine Schweinezüchterschaft. Sie bezweckt die Beschaffung und Unterhaltung der erforderlichen Eber und die Hebung der Schweinezücht, speziell der Reinzucht des bayerischen Landschweines. Außerdem wurde vor mehreren Jahren zur Hebung der Zucht dieses Schlages in Altesbad in der Oberpfalz eine Zuchtstation errichtet zu dem Zwecke, brauchbare Zuchttiere, besonders Eber, zu liefern und durch die Einfachheit, Billigkeit und Mustergültigkeit des Betriebes vorbildlich und fördernd auf die oberpfälzische Schweinezücht einzuwirken.

## Rebhuhn und Fasan als Feinde des Landwirtes.

Von Dr. Ernst Schäff.

Im Laufe des letzten Jahres ist zum Überdruß in politischen Zeitungen das Thema des Wildschadens erörtert worden, und immer wieder lautete das Ergebnis der von mehr oder minder (meist minder!) sachverständiger Seite verfaßten

die Afterrauben von Blattwespen, z. B. der forstlich sehr nachteiligen Eichenblattwespe, bilden eine sehr gefürchtete Plage für unsern Vogel. In hervorragendem Maße macht sich der Fasan verdient durch fleißiges Aufpassen der in manchen Jahren zu einer schweren Plage werdenden grauen Afterschnecken. Wie erheblich sein Nutzen in dieser Beziehung ist, erhellt daraus, daß Professor Vanouis im Kropf und Magen eines einzigen Fasans nicht weniger als 250 Stück Afterschnecken fand. Da Vögel bekanntlich sehr schnell verdauen, der weiche Körper der Schnecken aber sich besonders rasch durch die Verdauungssäfte zerlegt wird, so müssen jene 250 Schnecken in verhältnismäßig kurzer Zeit aufgenommen worden sein. Da ferner Vögel, von einigen Ruhestunden abgesehen, fast den ganzen Tag ihrer Nahrung nachzugehen pflegen, so darf man mit Zug und Recht sagen, daß der Fasan ein wirklich leistungsfähiger Bundesgenosse des Land- und Forstwesens im Kampf gegen die genannten Schädlinge ist. Nicht unerwähnt bleiben darf bei einer sachlichen Erörterung über die Ernährungsweise des Fasans der Umstand, daß er auch mit Eifer den Mäusefang betreibt und gar manchen dieser Schädlinge im Feld und Wald beseitigt. Sogar der Kreuzotter geht er mit Erfolg zu Leibe. Alles das muß bei einer Untersuchung über den wirtschaftlichen Wert des Fasans wohl berücksichtigt werden, wenn man zu einem wirklich sachlichen, richtigen Urteil kommen will.

Ähnlich wie beim Fasan liegen die Dinge beim Rebhuhn, nur daß während beim ersteren ein gewisser Schaden zugeben ist, bei letzterem von Schaden in irgendwelcher Richtung überhaupt nicht geredet werden kann. Das haben Beobachtungen im Freien und eine große Zahl von Stropf- und Wagenuntersuchungen völlig einwandlos festgelegt. Wir können hier auf die Untersuchungen von zwei durchaus maßgeblichen Stellen hinweisen, nämlich von Professor Röhrig und von der königl. Ungarischen Ornithologischen Zentrale. Der durch seine eingehenden Untersuchungen über den wirtschaftlichen Wert einheimischer Vögel bekannte deutsche Forscher fand bei der Prüfung des Inhalts von 265 Rebhuhntröpfen und Mägen nur 35 mal Hafer, 30 mal Gerste, 31 mal Roggen und 15 mal Weizen, meistens nur einzelne Körner; nur 3 Mägen enthielten vorzugsweise Körner. Es ist jedoch besonders hervorzuheben, daß die untersuchten Rebhühner zur normalen Jagdzeit, also überwiegend nach Beendigung der Getreideernte, erlegt worden waren. Die Körner waren also größtenteils ausgefallene, auf dem Acker liegen gebliebene, die sonst doch verloren gegangen wären. Sehr häufig und in großer Menge nimmt andererseits das Rebhuhn Insektenanzen auf, und zwar besonders von den Ackerarten, Rittersporn, Hahnenfußarten, Kornblumen, Steinriemen (Lithospermum arvense), Aderstiefmütterchen, Gräsern, Ehrenpreis, Hirtenstiefelkraut, Stabiosen, Fenchel, Hirse, Ochsenzunge (Anchusa), Erbsen. Die Reihenfolge der hier genannten Pflanzenarten entspricht der Häufigkeit ihrer Anwesenheit in den von Professor Röhrig untersuchten Rebhühnermägen, so daß die zuerst angeführten am häufigsten, die zuletzt genannten am seltensten gefunden wurden. Außer den Samen werden auch grüne Teile der Pflanzen geist. Während des Sommers vertilgen die Rebhühner auch große Mengen von Insekten, in ihrer Jugendzeit leben sie sogar ganz überwiegend davon. Es handelt sich dabei besonders um Käfer, Fliegen, Raupen, Heuschrecken, Spinnen, Fliegen, ferner um Heuschrecken, während Raupen, Ameisen, Fliegen und Spinnen seltener gefunden wurden.

Zu ganz ähnlichen Ergebnissen wie Röhrig gelangte betreffs der Pflanzennahrung der Vögel der königl. Ungarischen Saatforn-Untersuchungsstation Ludwig Thalitz, der von Januar bis Ende August den Mageninhalt von 285 Rebhühnern untersuchte und darüber in den Veröffentlichungen der königl. Ungarischen Ornithologischen Zentrale („Anatol.“ Bd. XIX) berichtete. Von den 285 Fasänen stammten übrigens, wie nebenbei bemerkt sei, nur 28 aus der Schonzeit, alle übrigen aus dem Monat August. Thalitz kommt zu dem Schluß, daß das Rebhuhn zu den nützlichsten Vögeln gerechnet werden muß, da seine hauptsächlichste Nahrung aus den Samen schädlicher Unkräuter besteht. Getreidekörner, die der ungarische Forscher häufiger als Röhrig fand, sind nach ersterem in den allermeisten Fällen ausgefallene Körner,

die auf der Stoppel aufgewachsen wurden, wo sie sonst ungenutzt geblieben wären. Die animalische Nahrung des Rebhuhns machte der Rufos des Nationalmuseums in Budapest, Ernst Gissi, zum Gegenstande einer sorgfältigen Untersuchung. Bei 177 von den oben erwähnten 285 Fasänen wurden Insektenreste festgestellt. Die Arten der gefundenen Insekten hier anzuführen, würde zu weit gehen; es sei nur bemerkt, daß es sich dabei um eine große Zahl landwirtschaftlicher Schädlinge handelte.

So viel über den wirtschaftlichen Wert von Fasan und Rebhuhn. Daß diese Vögel nicht bloß als Feinde des Landwirts anzusehen sind, wie gewisse Kreise glauben machen möchten, dürfte aus dem Gesagten hervorgehen.

## Kleinere Mitteilungen.

**Melasse-mischungen als Pferdefutter.** Von jeher wurde, wie das „Wochenblatt d. Landw.“ Vereins in Bayern“ berichtet, die Mischung Weizenkleinmelasse als besonders gut befunden, sie wurde daher auch eingeführt, und zwar 4:6, was eine krümelige Ware lieferte. Die Industrie liefert gern 5:6, dadurch gewinnend, weil der Melasse-träger stets teurer ist als die Melasse selbst. Jedoch die Mischung 5:6 ist zu klebrig, und es muß ihr eine gute Portion Häfelf beigefügt und damit durchgemischt werden, um zu verhindern, daß sie den Pferden widersteht. Die Mischung mit Aleie erscheint deshalb besonders gut, weil erstlich ein besseres Nährstoffverhältnis herbeigeführt wird, und zweitens, weil gesundheitlich Aleie und Melasse sich ergänzen. Melasse wirkt harntreibend, Aleie befördert die Hauttätigkeit. Schließlich ist die Aleie auch deshalb für die Praxis dienlicher, weil sie, abgesehen von der Kriegszeit, in kleineren und größeren Quantitäten von den Mühlen leicht zu beziehen ist. Bekanntlich wurde Weizenkleie in den Monaten Januar-Februar sehr rar, schließlich war sie überhaupt nicht mehr zu haben. Meinen Vorrat an Aleie streckte ich zunächst mit von Staub gereinigtem Heublumen halb und halb, also 30 v. H. Aleie; nach einiger Zeit mußte ich noch weiter zurückgehen und benutzte dazu Malzkeime; der Malzsträger bestand nun aus 20 v. H. Malzkeimen, 30 v. H. Heublumen, 10 v. H. Aleie. Endlich gingen Heublumen und Aleie aus, worauf ich von Staub gereinigtes Roggenstroh benutzte, 40 v. H. mit 20 v. H. Malzkeime, die Melasse betrug stets 40 v. H. Konnte ein billigeres Futter hergestellt werden? Und doch zweifellos! Man beachte, daß die Pferde bei schwerer Arbeit die ganze Zeit über die ganze Fundzahl, wie früher von Hafer, von den verschiedenen Mischungen erhielten und dabei in gleichmäßig guter Verfassung verblieben. Das Mischen wurde auf kaltem Wege per Hand in einer großen Wanne betätigt, Kosten 30 Pf. je Liter. Ein intensives Mischen ist stets angezeigt bei besserer Schmutzhaftigkeit und Fleckmüchigkeit halber. Die Kaufpreise erhielten dasselbe Futter. Eins dergleichen hatte einen ausgeprochenen Dampf, der infolge dieses Futters und bei leichter Arbeit so zurückging, daß das Pferd noch vom Militär ausgehoben wurde. Pferden ein besonders einweiches Futter, z. B. Sojabohnenmehl, zu geben, halte ich mindestens für Verschwendung, möglicherweise sogar für eine Beeinträchtigung der Gesundheit des Tieres.

**Kartoffelkraut als Futtermittel.** Nur selten ist bisher das Kartoffelkraut als Futter verwandt worden, jedoch ist es sehr nährstoffreich und steht in dieser Hinsicht sowie an Bekömmlichkeit für das Vieh hinter gutem Weizenheu nicht zurück; namentlich ist es für das Milchvieh von guter Wirkung auf den Milchtrag, sowohl in frischem als in getrockneten, allerdings nicht in abgewelktem Zustande, da es dann seinen Nährwert größtenteils eingebüßt hat. Meistens läßt man es freilich welken, da man den Wert anschließend auf die Knollen legt, von denen man annimmt, daß sie noch wachsen, solange das Kraut grün ist. Bei Mangel an anderem Futter ist es, aber rasam, das Kraut, bevor es welkt, zu schneiden und grün oder getrocknet als Futter zu verwenden. Auch für das Geflügel gibt es feingeschnittene und mit dem Weichfutter vermengt, einen empfehlenswerten Ersatz für Grünfutter, den man wie alles, was einen Nährwert hat, vor allem in der Kriegszeit ausnutzen sollte; ebenso ist es zur Ziegen- und Kaninchenfütterung mit Nutzen zu verwenden. B. a.

**Verfahren der Käse.** Tritt in einem Stalle das Verfaulen öfter auf, so muß man die gefunden von den kranken Tieren trennen, da die Krankheit ansteckend ist. Der Stall wie auch die Kühe müssen gründlich mit Kalk, Karbolsäure und ähnlichen Stoffen desinfiziert werden, und es empfiehlt sich dann, den Kühen als Vorbeugungsmittel Einspritzungen von 10 g zweiprozentiger Karbolsäure in die Flankengegend zu geben. Die Einspritzungen haben in der Zeit des fünften bis siebenten Monats der Tragezeit zu erfolgen und müssen in Zwischenräumen von etwa vierzehn Tagen mehrmals wiederholt werden.

**Wie erzielt man Frühreife beim Schwein?** Die Frühreife ist zwar gewissen Rassen angeboren, kann aber durch Haltung und Futter bedeutend gefördert werden. Wird eine hierauf gerichtete Fütterung der Schweine durch mehrere Generationen fortgesetzt, so steigert sich die Frühreife sehr bald in hohem Grade, so daß die letzten Nachkommen nicht nur verhältnismäßig, sondern durchaus als frühreif gelten können. Wir möchten aber doch dringend davor warnen, das Bestreben nach Frühreife zu sehr in den Vordergrund zu stellen, da mit derselben in der Regel auch Verwilderung und ein geringeres Gewicht verbunden ist.

**Die Ruhr der Ziegen hat ihre Ursache besonders in Erältungen, im Fressen von sauren Gräsern, schimmelligen und verdorbenen Futterkräutern und kaltem Wasser.** Oft nimmt jedoch die Ruhr einen ansteckenden Charakter an, und es bilden dann die Darmentzündungen von erkrankten Tieren die Infektionsstoffe, welche die Krankheit verbreiten. Diese zeigt sich in starkem Fieber, wobei die Tiere häufig den Rücken krümmen, die Bäume matt unter den Bauch stellen, keine Fresslust zeigen, aber um so mehr Durst betreiben und rasch abmagern. Man gibt den erkrankten Tieren kräftige, leicht verdauliche Nahrung, besonders Suppen von gestielem Hafer- und Roggenmehl, reichliche Streu und hält den Stall warm.

**Vorbeugung des Eierfressens der Hühner.** „Sehr oft habe ich in Fachzeitschriften Klagen und Anfragen über das Eierfressen der Hühner gelesen“, — so äußert sich Emma Griep in der „Deutschen Landwirtschaftlichen Presse“ — und immer wurden das Beschneiden des Schnabels, das Schlachtmesser oder der Suppentopf empfohlen. Nach meinen Erfahrungen ist es aber nicht unbedingt erforderlich, daß man das eierfressende Huhn schlachte, denn gewöhnlich sind die Hühner, die mit Vorliebe Eier fressen, die besten Legetiere. Die Hühner fressen auch dann die Eier, wenn kein Mangel an Kalk vorhanden ist; es handelt sich um eine Unart oder vielmehr um eine Angewohnheit, die sich durch einige Maßregeln wieder abgewöhnen läßt. Einmal hat an dem Eierfressen auch die unrichtige Aufstellung des Legeneses schuld, bisweilen aber auch das Legeneß selbst. Würden diese beiden Punkte beachtet werden, dann würde das Eierfressen überhaupt nicht vorkommen. Vor allem stelle man das Legeneß an den dunkelsten Ort im Hühnerstall. Die Legeneßer müssen so eingerichtet sein, daß sie nicht oben offen sind; sondern daß sich der Eingang in das Legeneß an der Seite befindet, damit nicht zu viel Licht auf die Eier fällt und die Hühner dann auf dem offenen Neste stehen und an den Eiern herumspüren können. Bei beschränktem Raume können die Legeneßer auch übereinander stehen. Ist das Eierfressen aber erst eingegriffen, dann nagele man, unter Beachtung des Vorstehenden, einen Vorhang, der aus alten Säcken bestehen kann, vor das Nest. Der Vorhang darf jedoch nicht das ganze Schlupfloch bedecken, sonst würden die Hühner nicht hineinfinden. Die Hühner suchen diesen dunklen Legeort mit Vorliebe auf, und das Eierfressen hat dann sofort ein Ende. Auch ist es nicht angebracht, daß Hühner und Enten in ein und demselben Raume übernachten. Die Enten legen gewöhnlich nachts, und die Hühner haben dann Gelegenheit, auf deren Eier des Morgens herumzuspüren. Sie werden auf diese Weise zum Eierfressen verleitet, außerdem wird noch manches Entenei zur Brut untauglich. Wo sich solches Zusammenwachen nicht vermeiden läßt, stellt man den Enten gleichfalls Legeneßer mit Vorhängen her. Wer diese Ratschläge beachtet, wird nie über ein eierfressendes Huhn zu klagen haben.

**Kartoffel von Kartoffeln und Schweinefleisch.** Für bis sechs mittelgroße Kartoffeln werden geschält und durch die Fleischhackmaschine getrieben

oder in ganz dünne, kleine Streifen geschnitten. Darunter mischt man ein Ei, eine geriebene Zwiebel, Pfeffer, Salz, Schnittlauch oder gehackte Petersilie, zwei Eßlöffel Mehl und 250 g gedacktes Schweinefleisch. Dies mengt man alles gut durcheinander. In einer Pfanne läßt man Fett heiß werden, setzt mit einem Köffel von der Masse hinein, brüht sie etwas platt und gibt eine runde Form. Man läßt sie auf beiden Seiten schön langsam durchbraten, damit die Kartoffeln gar werden. Schön groß gebraten, passen diese Koteletts zu jedem Gemüse und Salat. M. P. O.

**Braunes Kaninchenragout.** Man zerlegt das zum Braten vorgeordnete Kaninchen in nette Stücke und legt diese für 2 bis 3 Tage in eine Marinade aus säuerlichem Obstwein, Zitronenscheiben, Lorbeerblättern, einigen Blättern Salbei und getrocknetem Pfeffer. Dann bräunt man Butter, legt das Kaninchenfleisch hinein, salzt es, bestäubt es leicht mit Kriegsmehl und brät es recht dunkel an. Nun legt man einige Speckschwarten mit in die Bratenpfanne, ebenfalls 2 bis 3 Lorbeerblätter, und brät das Fleisch unter Hinzugießen von schwarzem Johannisbeeren und Wasser gar. Die Soße muß schön dunkelbraun und glänzend sowie gut gebunden sein, sonst hilft man mit ein wenig in Wasser aufgelöstem Kartoffelmehl nach. Dazu Muskatowfel oder Kartoffelkörbe. M. B.

**Pflaumenmus, Apfel- und Birnenkraut als Ersatz für Butter.** Die Preise für Butter sind schon jetzt so hoch gestiegen, daß die weniger bemittelte Bevölkerung deren Genuß sich nicht mehr gestatten kann, was um so schlimmer ist, als auch die Ersatzmittel für Kuhbutter, wie Margarine, überhaupt alle Pflanzen- und Tierfette, gleichfalls außerordentliche Preissteigerungen erfahren haben; dauert der Krieg den Winter hindurch, so wird dies in noch höherem Maße der Fall sein, und wir werden unbedingt zur Einschränkung des Fettverbrauches genötigt sein. Einen gewissen Ersatz für den Fettgenuß können wir uns durch das Obst, das glücklicherweise in diesem Jahre in den meisten Gegenden gut gedeihen ist, verschaffen; namentlich streicht man ja Marmeladen, Pflaumenmus und Apfel- oder Birnenkraut den Kindern auch in Friedenszeiten vielfach statt Butter oder Schmalz aufs Brot; um so willkommener werden diese in der Kriegszeit sein. Die Ernte der Pflaumen, Äpfel und Birnen beginnt jetzt, und keine Hausfrau sollte es verüben, sich davon einen Wintervorrat zu bereiten. Das Einmachen von Pflaumenmus ist allbekannt; Apfelkraut bereitet man gewöhnlich zur Hälfte aus ungeschälten, in Stücke geschnittenen Äpfeln, aus besten Schäläpfeln, zur Hälfte aus Zuckerrüben. Statt der Äpfel kann man auch Birnen, statt der Zuckerrüben Mohrrüben verwenden. Jeder Teil ist für sich halbgar zu kochen, alsdann wird der Saft ausgepreßt, gemischt bis zu einer dicken, geleeartigen Masse eingekocht, darauf in vorher erwärmte Steinöpfe oder die bekannten Budeleimer gefüllt, die mit einer angefeuchteten Wase oder mit Pergamentpapier beschloßen werden. An trockenem, kühlem Orte hält es sich jahrelang. M. B.

**Zuckerbirnen einzumachen.** (Zugleich Fragebeantwortung.) Die einfachste Art Zuckerbirnen ohne weitere Hilfsmittel einzumachen, ist noch immer das von Semmler empfohlene Rezept. Die Birnen werden geschält und, wenn sie nicht allzugroß sind, ganz gelassen, andernfalls werden sie halbiert oder geviertelt, je nach ihrer Größe. Als Einlegegefäße werden vorwiegend Gläser verwendet, aber es eignen sich auch Töpfe aus Steingut dazu, nur dürfen diese keine allzugroße Öffnung haben, damit sie leichter verschließbar sind. Der Einmachtrug von Wertens ist das gegebene Vorbild dazu. Hülllich gefornete Töpfe oder Krüge, also mehr lang als breit, und so beschaffen, daß sie leicht luftdicht verschloßen werden können, tun es auch. Sie sollten aber nicht mehr als zwei Liter enthalten. Auf den Boden dieser Gefäße wird eine Schicht Zucker gestreut, dann eine Lage Birnen eingelegt, diese wieder mit Zucker bestreut und wieder Birnen, bis das Gefäß voll ist. Die oberste Schicht muß immer Zucker sein. Die Zuckermenge wird so eingeteilt, daß auf je ein Pfund Birnen ein Pfund Zucker kommt. Die Gefäße werden mit Pergamentpapier verbunden und kommen in ein Wasserbad zum Kochen. Wo kein Einlochapparat vorhanden, tut es auch jeder große Kochtopf oder Waschkessel. Die Gefäße werden leicht zwischen Holzwohle oder

Stroh gepackt und der Kessel so hoch mit Wasser gefüllt, daß die gefüllten Töpfe gerade bis an den Rand darin stehen. Die Gefäße mit einem Liter Inhalt brauchen 20 Minuten Kochzeit, die großen etwas länger, 35 bis 40 Minuten. Nach dem Kochen wird noch einmal mit salzisiertem Pergamentpapier verbunden und die Bäckchen kühl aufbewahrt. Eine andere Methode, die als gleich gut zu empfehlen ist, ist das vorerwähnte Sieben des Obstes. Die geschälten Birnen werden in einem Kessel oder irgend einem Geschirre mit möglichst wenig Wasser gelotten, das heißt so lange gekocht, bis sie gerade weich sind, ohne zu zerfallen. Die Brühe läßt man nach dem Kochen ablaufen. Zu je einem Viertelliter dieser Brühe kommt nun ein Pfund Zucker, dies wird zusammen gekocht und abgeschäumt. Die gelotenen Früchte werden in Einmachgefäße, Gläser oder Bäckchen gelegt und so viel von dem hergestellten Sirup daraufgegossen, daß die Gefäße gerade voll werden. Dann werden sie gut zugedebnet oder, wenn es geht, gut verkorft und nochmals 15 Minuten in Wasserbade auf 70 bis 80° erwärmt. Zum Schluß nochmals ein Verschluß mit salzisiertem Pergamentpapier.

**Kriegsmus aus Waldbeeren.** Bei den teuren Kriegszeitern muß alles zur Volksernährung mithelfen, und dabei leisten auch die Waldbeeren vorzügliche Dienste. Ganz vorzüglich ist das gemischte Mus, aus mancherlei Beeren zusammengekocht, als: Brombeeren, Holunderbeeren, Schlehen, Ebereschen, Hagebutten, Berberitzen usw. Es kommt auf eine bestimmte Zusammensetzung gar nicht genau an, es ist gleichgültig, ob von einer Frucht mehr oder weniger genommen wird. Die Früchte werden einfach mit möglichst wenig Wasser gekocht, dann durch ein Sieb getrieben. Der gewonnene Brei wird zu einem Drittel seines Gewichtes — ein Viertel tut es auch schon — mit Zucker vermischt und zur Weißbude eingekocht. Ebereschen, Berberitzen, Schlehen und Hagebutten sind jede für sich allein nicht zu verwenden, es müssen immer Brombeeren oder Holunderbeeren dazu genommen werden. Bei Hagebutten ist vorzüglich zu arbeiten, damit die haarigen Samen gut entfernt werden. Ebereschen, Holunderbeeren, Brombeeren können auch, um das Durchtreiben durch ein Sieb und das Aufkochen zu sparen, roh, wie sie geerntet wurden, durch die wohl in jeder Küche vorhandene Fleischmaschine gemahlen werden. Der gewonnene Brei wird bezudert und gleich zu Mus gekocht, damit wird an Arbeit und auch an Zeit und Heizmaterial gespart. Schlegel.

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

**Frage Nr. 243.** Eins meiner großen Kaninchen hat schon seit langer Zeit eine nasse Nase, ich vermute Schnupfen; ist dies Übel ansteckend? G. Z. in A.

**Antwort:** Sie hätten längst gegen den Schnupfen Ihres Kaninchens Maßregeln ergreifen müssen; denn es gibt einen gutartigen Schnupfen, der leicht zu heilen ist, oftmals schon dadurch, daß man das Tier einige Tage in einen erwärmten Raum bringt, andernfalls durch Anwendung heißer Wasserdämpfe, indem man das Kaninchen in eine Kiste setzt, die oben mit einem Stück Segeltuch bedeckt ist und an der Seite eine Öffnung hat; durch diese wird ein Gummischlauch gesteckt, dessen anderes Ende über den Ausguß eines auf dem Herde stehenden Wasserfasses gesteckt wird. Man muß natürlich Sorge tragen, daß das Kaninchen nicht verbrüht wird. Schreitet man gegen den gutartigen Schnupfen nicht rechtzeitig ein, so wird er zum bösartigen, der meist unheilbar und ansteckend ist. Jedemfalls ist es ratsam, die gefundenen Kaninchen vom dem erkrankten zu trennen. Dr. Bl.

**Frage Nr. 244.** Meine 19 Monate alte Kalbin eines schweren Viehschlages hat bis jetzt noch nicht gerinde. Ich füttere Grünfutter und Heu und gebe als Getränk nur reines Wasser. Das Tier ist nicht fett, nur in gutem Ernährungszustande. Gibt es ein Mittel, die Kalbin zum Kinden zu bringen? C. D. in B.

**Antwort:** Stellen Sie die Kalbin zunächst einmal acht bis vierzehn Tage lang neben einem

Bullen und gewähren sie ihr mehrere Stunden am Tage, wenn Sie dies irgend ermöglichen können, freien Auslauf. Hilft dies nichts, so müssen Sie es mit Arzneien versuchen, und zwar einmal täglich 6 g Kantaridentinktur in ½ Liter Leinamenschleim mehrere Tage lang hintereinander, oder Jochimbin (vom Tierarzt zu verordnen und teuer) als bisher sicherstes Mittel. Falls die Kalbin jedoch an einer Entzündung, Entartung, Schrumpfung oder Tuberkulose der Eierstöcke leidet, was nicht am lebenden Tiere festzustellen ist, sind alle Mittel umsonst. B.

**Frage Nr. 245.** Ein ziemlich ausgewachsenes Küden hat seit etwa zehn Tagen heftige Schmerzen in den Fußgelenken, so daß es nicht stehen kann, in den letzten Tagen zeigt es auch keine Fresslust. Ich habe Lebertran gegeben und das Tier warm gehalten. Was ist zu tun? F. A. in L.

**Antwort:** Das Küden leidet ohne Frage an Gelenkrheumatismus, wahrscheinlich durch die nachfolte Witterung der letzten Zeit hervorgerufen. Geben Sie täglich 0,2 g jodhaltiges Natron, mit etwas Brot zu einer kleinen Pille gefornit. Die Gelenke sind täglich mit Jodtinktur zu pinseln; im übrigen ist Warmhalten das beste Mittel; lassen Sie das Tier morgens, wenn Tau liegt, nicht hinaus, wohl aber bei warmem Sonnenschein gegen Mittag; als Futter geben Sie, um den Appetit rege zu halten, altes Weißbrot, in süßer Milch aufgeweicht, kräftig ausgedrückt, auch aufgequellte Gerste oder leicht aufgekochten Reis. Dr. Bl.

**Frage Nr. 246.** Wie kann man getrocknete Apfelschnitzen selbst herstellen? Kann das Trocknen im Bratofen erfolgen? Frau H. in F.

**Antwort:** Unsere Eltern und Großeltern haben ihre Apfelschnitzen alle an der Luft oder im Bad- und Bratofen getrocknet, und auch heute noch ist das Obdürren im kleineren Maßstabe die einfachste und billigste Methode. Ganz labellose Handelsware wie mit den eigens konstruierten Obdürren wird allerdings nicht erzielt, da aber die Güte annähernd dieselbe ist, wird dies besonders in Kriegsjahre genügen. Das Trocknen der Apfelschnitzen an der Luft wird am Rhein und in Süddeutschland vielfach geübt. Die Äpfel, auch die halbreifen Falläpfel, werden geschält, das Kernhaus, der Stiel (Blütenstiel) und etwaige Faul- und Wurmstellen entfernt und etwa 15 bis 16 mm dicke Scheiben geschnitten. Diese werden dann mit Hilfe einer Nadel auf eine Schnur gereiht und an die Luft gefängt. So sind die süddeutschen Bauernhäuser um die Zeitzeit (September, Oktober) mit langen Girlanden Apfelschnitzen behangen, besonders die Sonnenseiten bis zum höchsten Gipfel hinauf. Sie bleiben da hängen, bis es Winter wird, und werden dann, wenn es notwendig sein sollte, im Backofen oder über dem Stubenofen nachgetrocknet. Zu beachten ist, daß die Äpfel nicht ganz reif, jedenfalls noch hart sind. Beim Aufhängen ist es gut, wenn sie durch einen Dachvorsprung etwas Schutz gegen den Regen haben; durchaus notwendig ist es aber nicht. Das Dörren im Bad- und Bratofen, welche in den Küchenherd eingebaut sind, ist ebenfalls sehr einfach. Es werden aus Holzleisten eine oder besser mehrere Herden gezimmert, welche in den Ofen passen. Auf diese Herden werden die Schnitze nebeneinander gelegt und in den Ofen gehoben. Es ist immer gut, wenn die frisch geschälten Schnitzen in den heißen Ofen kommen, nur muß darauf geachtet werden, daß sie nicht verbrennen. Es schadet nichts, wenn der Ofen einmal erkalte, ein festes Heizen ist nicht nötig. Die Schnitzen sind gut, wenn sie sich trocken über dem Fingernagel biegen, sie brauchen keineswegs glashart zu sein. In der Regel haben die Küchenherde einen Brat- und einen Trockenofen. Wo das der Fall ist, kommen die Schnitzen zunächst in den ersteren und werden dann im Trockenofen fertig gemacht. Ist ein großer Backofen zum Brotbacken vorhanden, so genügt meist die noch vorhandene Hitz im Ofen, die Schnitzen zu trocknen, wenn das Brot gebaden ist. Genaue Vorschriften lassen sich nicht geben, Hauptsache ist, darauf acht zu geben, daß die Schnitzen nicht verbrennen. Zu leicht getrocknetes Obst zieht gern Schimmel und muß dann bald wieder nachgetrocknet werden. Die Schalen und Kernhäute können mit etwas anderen Äpfeln, welche zum Schalen zu klein sind, zu Mus gekocht werden. Schalen und Äpfel werden zusammen mit wenig Wasser gar gekocht, durch ein Sieb getrieben und der Brei zur Musbude eingekocht. In den Schalen ist das meiste Aroma enthalten, und das so gewonnene Mus ist äußerst schmackhaft. G. I.

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

Die Bestellung der Ackerfrucht wird von den Landwirten in verschiedener Weise ausgeführt. Einige pflügen sie nur zweimal, andere dreimal; ich verfähre in der folgenden Weise: Gleich nach dem Abreinen des Acker wird Dünger gefahren oder Kunkelbänder gestreut, nach untergeschalt und die Schälfrucht angebracht. Als eine sehr geeignete Walze für die Brachbestellung empfiehlt sich eine dreiteilige, schwere und glatte Blockwalze. Hierauf folgt fleißiges Eggen, und ist dann nach einigen Wochen die Ackerfrucht engetreten, das Land aber noch unrein, so wird es erst gegrubbert, sofort abgeeggt und dann die Saatsfurche gegeben, welche vier bis sechs Wochen vor der Einsaat beendet sein muß. Vor der Saat erfolgt dann nur noch eine Schälfrucht. Zu vieles Pflügen ist unnütz, dagegen wiederholtes Eggen sehr dienlich, weil infolge desselben Luft und Licht immer wieder von neuem auf den Acker einwirken können. 3.

Die **Walnüsse** erntet man häufig zu früh. Halbreif werden sie von Kindern mit Stangen heruntergeschlagen, und die Folge davon ist, daß die Nüsse im Winter ungenießbar sind. Nüsse, welche längere Zeit aufbewahrt werden sollen, dürfen erst abgenommen werden, wenn sie vollständig reif sind; dies ist der Fall, wenn die grüne Schale sich von selbst abbläst. Sind sie zu früh abgenommen, so daß von der grünen Schale etwas sitzen bleibt, so werden die Nüsse stets schimmeln. Nach der Ernte werden sie dünn aufgeschüttet und öfter umgerührt. Sehr gut ist es, sie gleich nach dem Abnehmen in kaltem Wasser mit einem alten Fiebes tüchtig zu bearbeiten. Sollen die Nüsse in den Handel kommen, so wird dem Wasser noch etwas Soda und Asche zugezagt; die Nüsse erhalten dann eine schöne weiße Farbe. Man trocknet sie dann auf Herden, wosöglich in der Sonne oder an einem recht luftigen Orte. So behandelte Nüsse werden nie schimmeln. Niemals dürfen Walnüsse auf Haufen geschüttet werden, weil sie in der Regel dann schimmeln; man darf sie aber auch nicht in Backöfen dörren, weil der Kern dadurch einchrumpft. 3.

Der richtige Zeitpunkt der **Obsternte** darf nicht übersehen werden, weil das Obst durch zu lauges Hängen am Baume an Aroma und Geschmack verliert. Viele Apfelsorten werden nützlich, Bienenforten überreif und teigig. Eine bestimmte Zeit kann man für die verschiedenen Arten und Gegenden nicht angeben; lediglich die Beobachtung und Erfahrung müssen entscheiden. Der richtige Zeitpunkt der Ernte ist der, wenn die Frucht ihre vollkommene Güte erreicht hat und der Fruchtzucker die Frucht säure überwiegt. Hauptregel muß sein, immer nur die reifen Früchte zu pflücken und die weniger reifen bis zum zweiten oder dritten Pflücken hängen zu lassen. Es können unmöglich alle Früchte auf einmal reifen; durch die zweite und drittelese wird aber die Ernte verlängert und die Güte der Früchte gleichmäÙiger. 3.

Von **Felargonien, Heliotrop, Fuchsen, Begonien** und allerlei blühenden Sommergewächsen und krautartigen Blatt- und Teppichpflanzen kann man im September Stecklinge herstellen, um nach deren Überwinterung in kleinen Töpfen im nächsten Frühjahr kräftige,

bold blühende, gut verzweigte Pflanzen zu erhalten. Die Stecklinge werden in Töpfe gepflanzt, welche oben höchstens 5 cm weit sind, und zwar muß dies mit einem Pflanzholz geschehen. Das Hineinbrücken der Stecklinge mit zwei Fingern ist aus dem Grunde zu vermeiden, weil infolge der scharfsandigen Stecklingserde leicht an dem Schnittwunde Verletzungen entstehen, welche bei empfindlichen Arten zur Fäulnis führen. Der Stecklingschnitt ist gerade senkrecht zur Mittellinie des halbreifen Triebes, nicht schräg, dicht unter einem Blattstiel auszuführen. Die untersten, harten Teile der Triebe eignen sich weniger gut zur Vermehrung. 3.

**Akazienlaub als Grünfütter** für das G. **Akazel.** Das Laub der Akazien, wie sie gewöhnlich genannt werden, ihr eigentlicher Name ist Robinien, wird von den Hütern sehr gern gefressen und ist von günstiger Wirkung auf ihre Vegetätigkeit, da es von ähnlichem Nährstoffgehalt ist wie der Alee und ebenso wie dieser viel Kalk enthält. Das gilt nicht bloß von den frischen, sondern auch von den im Herbst abfallenden trockenen Blättern; die Geflügelzüchter sollten solche daher sammeln, um sie als Ersatz für Grünfütter im Winter zu verwenden. Am besten geschieht dies, indem man einige Zeit vor dem Abfallen der Blätter die Zweige abschneidet, zu Bündeln zusammenbindet, in der Sonne dörft und in der Scheune oder an einem anderen Orte aufbewahrt. Im Winter wirft man die Bündel in den Schraum oder hängt sie besser noch dort auf. Die Hüner picken das letzte Blättchen ab und machen sich dabei Bewegung, was namentlich dann sehr notwendig ist, wenn man sie bei strengem Frost oder Schneetreiben nicht ins Freie läßt. 3.

**Wann ist der Wein flaschengreif?** Trauben, Beeren und Obstweine werden im Haushalt oft in Flaschen abgefüllt, bevor sie eigentlich flaschengreif sind, und die Folge davon ist, daß sich ein mehr oder minder starker Satz bildet, der bei der Bewegung der Flaschen sich wieder mit dem Wein mischt und diesen trübt. Ein Wein ist erst dann flaschengreif, wenn die Gärung ganz vollendet ist. Wer Wein in Flaschen abfüllen will, sollte immer vorher eine Probe laische füllen und diese mehrere Wochen einer höheren Wärme aussetzen. Geht der Wein in dieser Zeit keine Nachgärung mehr ein, so ist er flaschengreif, gärt er aber in der Wärme nach, so muß er noch im Faße verbleiben. Wer mit der Probe schneller fertig sein will, lege eine Flasche des abzufüllenden Weines einige Minuten einer Temperatur von + 60 C aus. Wenn sich der Wein bei dem Erhitzen nicht trübt, kann mit dem Abfüllen begonnen werden. Die Reife des Weines wird in erster Linie durch öfteres Umfüllen beschleunigt. Wer möglichst rasch einen fertigen Wein haben will, darf also das Ablassen nicht sparen. Dabei darf der Wein mit der Luft nicht in Berührung kommen, weil dadurch das Ausschleiden der Extraktstoffe beschleunigt wird. 3.

**Ersatz für Japern.** Vielfach nicht bekannt dürfte sein, daß man die kleinen Samenknollen der Gartenerfasse wie Kapern einmachen, auch als Ersatz für letztere zu sogenannten Mirebpiäles verwenden kann. Man läßt diese Samenknollen

nicht weich werden, sondern pflückt sie, wenn sie nach dem Abblähen der Blumen groß genug geworden sind. Es sind drei zusammengewachsene Knägelchen, die man nach Belieben so lassen, aber auch teilen kann. Sie werden sauber abgewaschen und in ziemlich scharfem Essig unter Befügung von ein paar Pfefferkörnern und Gewürz gefocht und in kleine Gläser gefüllt. Sie sind von großer Haltbarkeit, und man verwendet sie bei allen Speisen, zu denen man sonst Kapern nur würde. — Auch die Blütenknospen des Flieders kann man als Kapern einmachen. Man gibt die grünen Blütenknospen eine knappe Minute in kochendes Wasser und läßt sie dann auf einen Durchschlag ablaufen. Dabei ist darauf zu achten, daß die Knospen durchaus hart bleiben. Nachdem sie erkaltet sind, gibt man sie in einen Steinopf und überschüttet sie dann mit abgekochtem und kalt gewordenen Essig. Der Topf wird mit Pergamentpapier überbunden. Die so gewonnenen Kapern sind sehr gut und von angenehmem Geschmack. Beim Gebrauch lasse man sie in der Tunte nicht mehr kochen. 3.

**Verwertung der Tomaten.** In diesem Jahre sind besonders gut auch die Tomaten geraten. Im Herbst werden noch verschiedene grüne Früchte zu ernten sein, mit denen manche Hausfrau nichts anzufangen weiß. Die ganz ausgewachsenen Früchte legen wir schon nebeneinander oben auf den Küchenschrank, wo sie allmählich nachreifen und noch wochenlang uns frische Tomaten liefern. Auch einen guten Brotbelag kann man von grünen Tomaten herstellen. Die Früchte werden mit ganz wenig Wasser aufs Feuer gestellt und recht weich gefocht. Auf ein Sieb legt man ein Tuch und läßt den Saft der Tomaten durchlaufen. Auf einen Schoppen (1/2 Liter) Saft nimmt man 500 g Zucker und läßt beides zu einer Art Sirup einkochen. Man kann auch etwas Zitronensaft und -schale daran geben, nötig ist es aber nicht. Die zurückgebliebenen Tomaten werden durch die Passiermaschine getrieben und mit 375 g Zucker auf 500 g Tomatenbrei zu einer Marmelade eingefocht. Man kann auch hier nach Belieben Zitronensaft und -schale daran geben. Als Konvott eingemacht sind die grünen Tomaten besonders fein. Ziemlich gleich große Früchte — Mittelsorte — werden mit kochendem Essig übergossen, einige Zeit darin gelassen und dann die Haut abgezogen. 375 g Zucker werden mit stark einem viertel Schoppen Essig aufgekocht. Die Tomaten läßt man darin weich kochen, doch dürfen sie nicht zerfallen, fällt sie in Gläser und läßt den Saft noch einkochen. Er wird heiß über die Früchte gegossen. Nach einigen Tagen kocht man die Brühe nochmals etwas ein. Diese Art eignet sich sehr gut auch zum Verzieren von Torten. Auch von den reifen Tomaten läßt sich eine Marmelade herstellen, die wohlschmeckend und von schöner Farbe ist. Die Früchte werden weichgefocht, durch ein Haarsieb getrieben und mit 375 g Zucker auf 500 g Tomatenbrei zu einer steifen Marmelade eingefocht. Bemerken will ich noch, daß sowohl grüne Tomaten (in Salzwasser halbgar gefocht) wie reife Tomaten — diese nur in Schritten geteilt und roh verwendet — sich vorzüglich zu das Mireb - Piäles eignen. 3.

**Wohrrüben, Futter- und Zuderunteln sowie Futterartoffeln** faucht jedes Quantum und bittet um Offerte (125) **W. Lauersdorf, Neutrebbin.**

**Persil** für **Kinderwäsche** **Henkel's Bleich Soda.** **Pyramiden-Fliegenjäger!** 1 m lang, 1/2 cm breit, doppelte Saugfläche, 100 Stk. 350 Mk., bei 200 Stk. franco Nachnahme. **W. H. Bartenfeld 133, Bayern, Cbr.**

**+ Damenbart +** Für bei Anwendung der neuen amerik. Methode kästlich empfindlich, verjüngt, sofort jeglicher unerwünschter Haarbuchs spur- und schmerzlos durch Absterben der Wurzeln für immer. Sicherer als Elektrolyse! Selbstanwendung. Kein Risiko, da Erfolg garantiert, sonst Geld zurück. Preis 4. 50 — gegen Nachnahme. **Heeren, W. Geyer, Köln 72, Blumenthalstr. 99.**

**Ohrensaufen** Ohrenflüssigkeit, nicht angeordnete Gesundheit befestigt in kurzer Zeit **Gehöröl.** **Marke St. Pangratius.** Preis 4. 250. Doppelte Flasche 4. 4. — Zahlreiche Dankbriefe. Versand: **Heeren, W. Geyer, Pfaffenhofen a. Rh. 31 (Oberb.).**

**Zahnkitt** schmerzstillend, zum Selbstplomb. hohler Zähne. 1 Schachtel Mk. 1.20. **Schlaflosigkeit** Nervosität, Unruhe, Ungeheißigkeit mit u. ohne Herzleiden. **Schwerhörigkeit**, Zittern, Zucken, Muskelkrämpfen, Seeskrankheit, **Ohrensaufen**, Neurasthenie, hysterischen, epileptischen Zuständen sind **Bromsalze-Pastillen** n. Dr. Erlmeyer, Adler-Marke, das beste u. wirks. Mittel. Doppelgl. 2 M. Asthma, Beklemmungen, gegen hartes Schlangen, Engbrüstigkeit, Schlaflosigkeit wird das **Asthma-Resorptionspulver** z. baldigen Linderung u. Besserung besonders empfohlen. Schachtel 4.50 Mk. Bitte nur aus der **Adler-Apotheke**, München D 57, Sendlingerstr. 13.

Verlag von J. Neumann, Neudamm. In unterzeichneten Verlage wurde herausgegeben: **Der ewige Roggenbau (Sommergrün)**, feine Bedingungen und feine Rentabilität. Auf Grund sechsjährigen Anbaues in Klein- Gndhöfen und ionstiger Erfahrungen. **Von Dr. Lothar Meyer.** Preis sein gebefest 1 Mk. 50 Pf. Dieses Buch ist ungeniem beachtenswert für jeden Landwirt, der Roggen anbaub, besonders aber für sein Studium empfehlenswert für den, welcher auf Sandböden wirtschafte und hier eine bessere Bodenrente erzielen will. Die Prozedure ist zu beziehen gegen Entsendung des Betrages franco, unter Nachnahme mit Postzuzahlung. **J. Neumann, Neudamm.** Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

**Verlag von J. Neumann, Neudamm.** Beste, billigste, bewährteste landwirtschaftliche Buchführung. **Tagebuch f. d. Buch u. Rechnung führenden Landwirt.** Von **Ökonomier Dr. G. G. G. G. G.** Ausgabe A. Sechste Auflage für Wirtschaften bis zu 50 Hektar 2 Mk. Ausgabe B. Achte Auflage für Wirtschaften bis zu 120 Hektar 3 Mk. Ausgabe C. Zweite Auflage für Wirtschaften bis zu 250 Hektar 4 Mk. In der Anlage: Kassenarsang zur Berechnung der Ertragsanteile der einzelnen Betriebszweige und Formulare zur Aufstellung einer Selbstzueinrichtung für die landliche Einkommensteuer. Dazu unentbehrlich von denselben Verfassern: **Praktische Anleitung zur einfachen Buchführung und Selbstzueinrichtung für den Landwirt.** Zweite, verbesserte, verbesserte Auflage. 1 Mk. In beziehen gegen Entsendung des Betrages franco, unter Nachnahme mit Postzuzahlung von **J. Neumann, Neudamm.** Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

**Hämorrhoiden** befestigt eine bewährte Salbe. Das lästige Jucken verschwindet meist sofort, bei weiterer Gebrauch die Hämorrhoiden. **Zweif. 2.50 Mk. (103) Apotheke Exleben (Bez. Magdeburg).**

Für die Redaktion: **W. G. G. G. G.**, für die Anzeigen: **Ad. Neumann, Druck: J. Neumann, Neudamm.** — Verlag von **W. G. G. G. G.**, Neudamm, 103, 104.