



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

**Chrysanthemum oder Winteraster,**

die dankbarsten Blumen fürs Fenster im November. Von Hans Heinrich. (Mit 2 Abbildungen.)

Zeit Jahrhunderten steht in Japan, dem in letzter Zeit so viel genannten Lande der aufgehenden Sonne, eine Blume, „das Chrysanthemum“, in hoher Kultur und in solchem Ansehen, daß man sie sogar als Nationalblume erhob und während der Blütezeit ihr zu Ehren große Feste feiert. Von dort, ihrem eigentlichen Vaterlande, fand sie ihren Weg nach Europa; lange brauchte man hier dazu, sie zu akklimatisieren, doch der unermüdblichen Ausdauer der Gärtner, unterstützt von einer unerhöchlichen Gestaltungsfähigkeit, gelang es, sie in einer solchen Vielseitigkeit der Farben und Formen zu züchten, wie kaum eine zweite Blume, so daß heute die Zahl der Sorten in die Tausende geht, und alljährlich überraschen uns die unüberwindlichen Züchter noch mit immer neuen Gebilden. In England und Frankreich begeistert sich das große Publikum schon länger an dem herrlichen, einzigartigen Chrysanthemum, in Deutschland dagegen fing man erst vor nicht gar zu langer Zeit an, die Geschicklichkeit der Gärtner auf großen und kleinen „Spezial-Ausstellungen“ zu zeigen, und überall wurde das herrliche Blumenkind bewundert und angestaunt, niemand wollte so recht glauben, daß die oft tellergroßen Blumen Natur seien, aber noch viel weniger, daß man diese Pflanzen aus der in der Urform wohl jedem als Winteraster bekannten, vielfach auch Totenblume genannten Chrysanthemum gezüchtet hätte. Die neuen Sorten haben sich heute unseren Verhältnissen vollkommen angepaßt, und es wächst infolgedessen der Preis ihrer Freunde von Jahr zu Jahr, und das mit vollem Recht, denn sie ist die einzige Blume, die ohne große Mühe uns im November und Dezember, wenn in der Natur draußen das große Sterben und Vergehen beginnt, ihre herrlichen Blüten öffnet und dem Blumenfreund über die trostloseste Zeit des Jahres hinweghilft. Vom unergründlichen Meergrün, dem schneigigsten Weiß bis zum samtigen Rot, vom leuchtendsten Gelb, zartesten Rosa bis zum tiefsten Violett und Karmin sind alle Farben in nicht zu beschrei-

benden Abstufungen vertreten, schimmern und leuchten uns aus dem Blumenfenster entgegen. Mit dieser Mannigfaltigkeit der Farben wett-eisern die Formen; da hat z. B. Fig. 1 Nr. 1 lockenartig herabhängende und nach innen gebogene, Nr. 2 dachziegelige mit handartigen Blumenblättern, Nr. 3 Hunderte kleinen

und bei Nr. 5 endlich ganze schmale, fast ineinander gewirte Blumenblätter. Der bescheidene Raum, der uns zur Verfügung steht, reicht lange nicht aus, die Mannigfaltigkeit im Bau der Blüten abzubilden, denn jede Sorte der zu vielen Hunderten existierenden ist anders beschaffen. Was diese Blume aber dem Liebhaber besonders wertvoll macht, ist ihre Anspruchslosigkeit; jeder, der sich Mühe gibt, kann mit Leichtigkeit ihre Anzucht betreiben, denn das Chrysanthemum ist überaus dankbar für ein wenig Pflege. Die oben abgebildeten Blumen sind von unserem Künstler nach der Natur gezeichnet, und zwar wurden sie nur von Pflanzen entnommen, die in der Wohnstube am Fenster erblüht waren. Bei recht aufmerksamer Pflege, wie ich sie nachstehend beschreibe, kann man Blumen in der Größe eines Kompottellers, ja sogar doppelt so groß, mit einem Durchmesser von 20 bis 35 cm, erzielen, und wie lange hält sich eine solche Blume! Zwei bis drei Wochen entwickelt sie sich, und ebensolange steht sie in voller Blüte! Abgeschnitten kann man sie vierzehn Tage bis drei Wochen erhalten. Darum alle ihr lieben Leser, die ihr eine schöne Blume liebt, versucht es mit ihr, dem Chrysanthemum, sie wird euch die wenige Mühe reichlich vergelten und euch mit ihrem Blühen die aufgewandte Arbeit lohnen.

Die beste Zeit für den Bezug und das Einpflanzen des Chrysanthemum sind die Monate April-Mai. Die Firma W. Knopf, Rößdorf-Gentlin, welche uns die Blumen, nach denen unsere Abbildungen gefertigt sind, zur Verfügung stellte, kann zum Bezuge empfohlen werden; sie liefert kräftige Chrysanthemumpflanzen in den abgebildeten Blumenformen. (Es kosten 10 Sorten 3 Mk., 20 Sorten 7 Mk.; letzte herborragende Neuheiten 10 Sorten 5 Mk., 20 Sorten 12 Mk.) Die kleinen Pflänzchen werden bei Ankunft in zirka 5 bis 6 cm weite Töpfe, in eine gute fette Erde gepflanzt, gut angegossen und im Garten oder draußen auf Fensterbrett recht sonnig gestellt. Nach vierzehn Tagen haben die Wurzeln den Topfrand erreicht, wovon man sich leicht überzeugen kann, wenn man die Pflanze zwischen Zeige- und Mittelfinger der linken Hand nimmt, sodann den Topf umkehrt und mit dem Topfrand auf die Tischkante klopft; jetzt läßt sich der Topf leicht mit der rechten Hand von seinem Inhalte



Fig. 1.  
1. Mrs. S. J. Jones (klarosa, Rückseite silbern, Mitte goldig).  
2. Ravens (reinweiß).  
3. Jacques Sannot (helljohannisbeerroth, goldig schattiert, mit atroja).  
4. Meerseeblau (meergrün).  
5. Gauders Grimson (glühend dunkelrot).

Federn gleichende, Nr. 4 lange schmale, kleinen Röhren ähnliche, Nr. 5 breite, nach innen gebogene. Ferner sehen wir auf Figur 2 Nr. 1 breite Blätter und eine wie ein Papierball geformte Blüte, Nr. 2 breite, teils hängende, teils nach innen gebogene Blätter, Nr. 3 zu einem festen, runden Ball geformte Blüten, Nr. 4 lang ausstrahlende und herabhängende Blätter,

abheben, und wir können feststellen, ob die Wurzeln die Erde bereits durchdrungen haben. Ist dies der Fall, so nehmen wir einen 3 bis 4 cm weiten Topf, legen auf dessen Abzugsloch einen Scherben von einem alten zerbrochenen Topf, füllen so viel Erde darauf, daß der Rand des kleinen Ballens bis 2 cm unter den Rand des neuen Topfes reicht, stopfen mit einem Hölzchen den Zwischenraum fest mit Erde aus und stellen alles wieder an seinen alten Platz. Nach 10 bis 14 Tagen wird man sich entscheiden müssen, ob man Pflanzen mit nur einer Blume oder mit zwei bis drei Blumen ziehen will. Beabsichtigt man das letztere, so wird die Spitze unter dem zweiten bis dritten Blatte ausgebrochen, es treiben die oberen zwei bis drei Augen aus, und diese Triebe entwickeln später an ihren Spitzen die Blumen. Will man aber nur eine Blume an der Pflanze ziehen, die dann freilich viel größer wird, so läßt man die Spitze wachsen und gibt der Pflanze ein Stäbchen. Jetzt werden sich in den Blattachsen neue Triebe zeigen, die unachtsamlich von Anfang bis zu Ende auszubrechen sind. Will man vollkommene Blumen erzielen, so ist auch die Pflanze für wöchentlich ein- bis zweimaligen Dungguß aus der Latrine zc. sehr dankbar.

Wenn dies nicht angenehm, beziehe von der bereits genannten Firma W. Knopf, Köpfer-Genthin, den für Chrysanthemum extra zusammengestellten Kunstdünger „Polju“ (500 g für zehn Pflanzen reichend für 1 Mt.) und mische ihn bei jedesmaligem Uerpflanzen unter die Erde (10 g auf  $\frac{1}{2}$  kg Erde); jetzt verbraucht die Pflanze viel Wasser, und man gieße fleißig, damit sie ja nicht einmal welk wird. Anfang August wird sie zum letzten Male verpflanzt, da Ende dieses Monats die Bildung der Knospen erfolgt. Es werden sich nun um die Mittelknospe mehrere kleinere entwickeln, die ebenfalls unachtsamlich, aber ja vorsichtig entfernt werden, damit die Mittelknospe nicht beschädigt wird, denn diese soll uns ja die Blume bringen. Jetzt kann des öfteren nochmals „Polju“ auf die Erde des Topfes gestreut und mit einem Hölzchen eingetragt werden, denn dadurch entwickeln sich die Blumen vollkommener. Ende September oder Anfang Oktober bringen wir die Pflanzen ins Zimmer, setzen sie aber am Tage, solange das Wetter noch schön und frostfrei ist, an die Luft vors Fenster (sehr wohl fühlt sich Chrysanthemum zwischen den Doppelfenstern), hier werden einige frühe Sorten schon Mitte Oktober anfangen, ihre Blumen zu entwickeln, während die meisten aber erst Anfang November zu blühen beginnen. Sind die Blumen verblüht, so kommen unten aus den Wurzeln junge Triebe, die Ende Februar in Fingerringe unter einem Blattstiele abgeschnitten und in einem halbvollen größeren Blumentopf in recht sandige Erde gesteckt werden; den Topf deckt man mit einer sauberen Glascheibe zu und hält alles recht feucht am Fenster. In zirka vierzehn Tagen bis drei Wochen haben die Triebe Wurzeln gebildet und werden wieder in einen kleinen Topf gepflanzt und, wie zu Anfang beschrieben, weiter behandelt.

### Einige Rezepte zur Osterbäckerei.

Von W. R.

**Sehr schöner Topfkuchen.** Man rührt 250 g frische Butter und 200 g Zucker recht schaumig, gibt sieben in  $\frac{1}{8}$  bis  $\frac{1}{4}$  l kalter

Milch zerquirlte Eidotter hinzu (man richte das Quantum Milch nach der Größe der Eier ein, für kleine Eier genügt  $\frac{1}{8}$  l, für größere benutze man entsprechend mehr), verrührt die Masse gut und fügt unter beständigem Rühren 250 g feines Weizenmehl hinzu. Wenn alles recht gut miteinander verbunden ist, verrührt man die Masse noch mit 100 g Sultaninen, 100 g Korinthen, 50 g feingewiegtem Zitronat und der abgeriebenen Schale einer halben Zitrone, dann gibt man nochmals 250 g Weizenmehl und die zu recht steifem Schnee geschlagenen sieben Eiweiße hinzu, zuletzt streut man ein Häkchen Backpulver (10 Pf.) darüber und zieht auch das durch die Masse. Hierauf füllt man den Teig in eine mit Butter ausgeglichene, mit gepalsten Mandeln ausgestreute Form, stellt diese sofort in den Ofen und bäckt den Kuchen bei mäßiger Hitze  $1\frac{1}{4}$  bis  $1\frac{1}{2}$  Stunde. Sämtliche Zutaten zu diesem Kuchen werden kalt verwendet.

gestrichene Form, stellt sie an einen warmen Ort zum Aufgehen und bäckt den Kuchen alsdann in einem gut geheizten Ofen eine Stunde.

**Sehr schöner Kaffeekuchen.** Man rührt 250 g frische Butter zu Sahne, gibt nach und nach 250 g Zucker, acht ganze Eier, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, ein wenig Muskatnuß, 375 g feines Weizenmehl und zuletzt für 5 Pf. Birschhornsalz hinzu. Der Kuchen muß eine volle Stunde gerührt werden, vom Beginn des Rührens an gerechnet. Man streicht den Kuchenteig nun auf ein gefettetes, mit Rand versehenes Backblech, bestreicht den Kuchen mit Butter, bestreut ihn reich mit gewiegten Mandeln und Zucker und bäckt den Kuchen in einem ziemlich heißen Ofen gar, ungefähr 30 bis 45 Minuten.

**Braunschweiger Kaffeekuchen.** In  $\frac{1}{2}$  l lauwarmen Milch löst man 50 g frische Preßhefe auf und bereitet davon mit 1 kg feinem, erwärmtem Weizenmehl ein Hefenstück, welches man warm stellt, damit es aufgeht. Inzwischen rührt man 250 g frische Butter zu Schaum, tut nach und nach 125 g Zucker, acht Eidotter, eine Prise Salz, 30 g geschälte und feingewiegte bittere Mandeln, 100 g Sultaninen und gleichviel Korinthen hinzu, verarbeitet diese Masse mit dem aufgegangenen Hefenstück zu einem geschmeidigen Teig, streicht diesen auf ein mit Butter beschriebenes Backblech, läßt den Kuchen an warmer Stelle aufgehen, bestreicht ihn reichlich mit zerlassener Butter, bestreut ihn mit feinem Zucker und bäckt den Kuchen bei mäßiger Hitze schön braun.

**Griech-Kuchen.** 250 g Butter rührt man zu Sahne, gibt 250 g Zucker dazu, nachdem dieser verrührt, nach und nach 250 g feinen Grieß, sechs Eigelbe, den Saft und die abgeriebene Schale einer halben Zitrone. Ist alles gut miteinander verrührt, gibt man die zu steifem Schnee geschlagenen sechs Eiweiße dazu, füllt die Masse dann in eine gut mit Butter ausgeglichene Form und bäckt den Kuchen sofort bei mäßiger Ofenhitze eine Stunde.

**Nun zum Schluß noch einige Rezepte für Tellergebäck.** **Mandelschnitten.** 250 g Butter rührt man zu Sahne, fügt 125 g feinen Zucker, vier Eigelbe, drei Eßlöffel frische, süße Sahne und 500 g feines Weizenmehl hinzu und rollt den Teig ganz dünn aus, mit einem Backradchen schneidet man diesen zu beliebig großen Schnittchen und legt diese auf ein gefettetes Backblech. Vier Eidotter zerquirlt man gut, verrührt sie mit so viel feinem Zucker, daß eine steife Masse entsteht, mit welcher man die Kuchen bestreicht, alsdann bestreut man sie reichlich mit feingediegenen Mandeln und bäckt sie bei gelinder Ofenhitze hellbraun.

**Vanillekuchen.** Man rührt 500 g frische Butter zu Schaum, fügt 500 g Zucker, drei Eier, eine Prise Salz, eine mittelgroße Stange feingestoßene Vanille und 500 g feines Weizenmehl hinzu; nachdem alles gut miteinander verarbeitet ist, rollt man den Teig ganz dünn aus, sticht mit einem Ausstecher kleine Kuchen aus und bäckt diese auf einem gefetteten Blech bei mäßiger Ofenhitze gelbbraun.

**Eier-Kringel.** 500 g feines Weizenmehl verarbeitet man mit 500 g hinzu gebildeter, fischer Butter, dann gibt man 125 g Zucker, zwei rohe Eidotter, sechs harigelochte, zerriebene Eidotter und ein Weinglas guten Rum hinzu, verarbeitet alles zu einem festen Teig. Aus diesem formt man kleine, dünne Rollen, dreht diese zu Kringeln, bestreicht sie mit zerquirltem Ei, drückt sie in Zimtzucker glatt und bäckt sie auf einem gefetteten Backblech bei scharfer Hitze hellbraun.

**Kleine Teekuchen.** Acht ganze Eier rührt man mit 500 g feinem Zucker zu Schaum, gibt nach und nach ein wenig gestoßene Vanille, einige Tropfen Zitronenöl oder etwas abgeriebene Zitronenschale, 250 g zerlassene Butter und 600 g feines Weizenmehl hinzu, verrührt die Masse gut und legt auf ein gefettetes Backblech mit einem Teelöffel kleine runde Kuchen, welche man etwas flach drückt und bei mäßiger Hitze gelbbraun bäckt.



Fig. 2.

1. Chalkon (silberweiß).
2. Frau Sommerzienart Grün (dunkelbraungrüne Blütenblätter mit hellem Zentrum).
3. Swarto (fleischfarbig-rot).
4. Patiana (weißgelb).
5. Alliance (kanariengelb).

Feiner abgeriebener Kapfkuchen mit Korinthen. 500 g frische Butter, 500 g feinen Zucker und zehn Eidotter reibt man 45 Minuten nach einer Seite, darin gibt man nach und nach unter anhaltendem Rühren (noch 15 Minuten), die abgeriebene Schale einer Zitrone, 125 g feingehackte Orangenschale, ein größeres Aßbrotglas Braut, 375 g Korinthen (welche nur trocken in den Teig getan werden dürfen, also einige Tage zuvor gewaschen werden müssen) und 500 g feinstes Weizenmehl hinzu. Hierauf zieht man die zu steifem Schnee geschlagenen zehn Eiweiße durch die Masse und füllt diese dann in eine gut mit Butter ausgeglichene, mit Semmelkrume ausgestreute Form und bäckt den Kuchen folglich bei mäßiger Ofenhitze  $1\frac{1}{4}$  bis 2 Stunden. Dieser Kuchen, in einer länglichen Form gebaden, gilt auch als Königskuchen.

**Kapfkuchen mit Hefe.** Man rührt 250 g Butter zu Schaum, gibt nach und nach 250 g Zucker, sechs Eidotter, die abgeriebene Schale einer Zitrone, für 10 Pf. Hefe, welche zuvor in einer mittelgroßen Oberflase Milch aufgelöst, 500 g feines Weizenmehl, 250 g Sultaninen (oder auch Sultaninen und Korinthen, jedes zur Hälfte), und einen abgestrichenen Teelöffel Birschhornsalz hinzu. Nachdem alles gut verrührt ist, mischt man die zu steifem Schnee geschlagenen sechs Eiweiße darunter, füllt die Masse in eine mit Butter aus-

## Kleinere Mitteilungen.

**Fehler bei der Pferdefütterung.** Wenn irgend möglich, muß man den Pferden Zeit zum Fressen lassen. Ausnahmsweise kann es ja einmal vorkommen, daß die Futterzeit abgekört werden muß. Am besten wäre es jedoch, wenn man die Arbeitspferde nach der Fütterung noch kurze Zeit in der Ställe lassen könnte, da dadurch die Verdauung und die Ausnützung des Futters befördert wird. Jedenfalls muß darauf gehalten werden, daß man jeden Morgen genügend lange Zeit vor dem Anfang der Arbeit mit der Fütterung beginnt. Es ist ein großer Fehler, mit dem Heranziehen der Pferde aus dem Stalle anzufangen. Wenn die Pferde wissen, daß ihnen genügend Zeit zum Fressen gelassen wird, so gewöhnen sie sich auch an ein ruhiges und langsames Fressen. Bei der Gewährung einer genügend langen Futterzeit wird das Futter viel besser ausgenützt, und die Pferde bleiben dann länger bei Kräften, sind ausdauernder und schreiten nicht so leicht. Da der Hafer zur Verdauung nicht solange Zeit gebraucht wie das Heu, so ist es richtiger, die Verabreichung von Heu hauptsächlich auf den Abend zu verschieben. Hauptfehler ist es auch, wenn die Pferde kurz vor dem Beginn der Arbeit getränkt werden. Das Tränken ist einige Zeit vor dem Anspannen vorzunehmen. Überhaupt ist es richtiger, das Wasser vor dem Hafer zu geben; denn steht ein Pferd durstig vor der gefüllten Krippe, so fehlt der rechte Appetit. Vor Beginn der Fütterung muß erst der größte Durst der Pferde gestillt werden.

**Stalltemperatur für Milchvieh.** Heiße Stallungen sind für Milchvieh schädlich. Der Appetit der Tiere wird dadurch vermindert und sie schwitzen viel. In heißen Stallungen steigen auch Herz- und Lungentätigkeit; das Durstgefühl wird vermehrt, und das Vieh ist gezwungen, viel Wasser zur Stillung des Durstes aufzunehmen. Die überreiche Wasseraufnahme beeinträchtigt aber die Verdauung und regt den Stoffwechsel in zu starker Weise an. Dies hat aber wieder einen unnützen Verbrauch an Nährmaterial im Körper zur Folge, das viel besser im Guter zur Milch-erzeugung zur Verwendung käme. In heißen Stallungen muß daher der Milchertrag bei den Kühen abnehmen. In solchen Stallungen werden auch die Kühe in hohem Grade verweichlicht. Sie verlieren die Widerstandsfähigkeit und erkälten sich, wenn sie einmal der kalten Luft ausgesetzt werden. Die passende Temperatur für Milchvieh sind 12 bis 14°, höchstens 15° R.

**Weißfluß beim Rindvieh.** Der weiße Fluß ist eine mehr oder weniger auftretende Krankheit, die meistens infolge von Früh- oder Fehlgeburten auftritt. Sie kennzeichnet sich durch einen gelblich weißen, meist stinkenden, eiterigen Ausfluß aus der Gebärmutter oder Scheide. Durch die Fehlgeburten bleibt die Nachgeburt noch haften; dadurch entsteht dann leicht eine Entzündung der Gebärmutter. Der Landwirt muß daher stets nach dem Kalben auf den Abgang der Nachgeburt achten. Ist nun ein Tier von dieser Krankheit befallen, so kann man sofort in dem Befinden des Tieres nichts bemerken; bald aber fressen die Tiere weniger, und der Ausfluß aus der Scheide beginnt, welcher bald einen widerlichen Geruch im Stalle verbreitet. Die Tiere werden bald magerer, denn durch den Weißfluß gehen die Eiweißstoffe verloren, welche sonst dem Körper zugeführt wurden, kurzum, man kann sie noch so kräftig füttern, es ist nutzlos, denn sämtliche Nährstoffe gehen durch den Weißfluß unbenutzt fort. Das Tier selbst erhält ein glanzloses, struppiges Haarleid, gibt wenig Milch und wird immer schwächer. Am besten ist es, solche Tiere zu töten. Wenn es auf einer Serviette abtropfen, worauf man sie in kleine Würfel schneidet. Dann schlägt man in einer Schüssel ein Ei und ein Eiweiß auf, gibt die geschnittenen Hirne dazu, würzt mit ein wenig frisch gemahlenem Pfeffer, Waslat, einem Kaffeelöffel frisch gehackter Petersilie und etwas feingehackter Zwiebel und schwingt hierin das Hirn, um es mit Ei und Gewürz gut zu mischen. Nun läßt man in einer Dmeletkpfanne geklärte Butter heiß werden, füllt mit einem Eßlöffel kleine Mengen von dem Hirn hinein, so daß sie wie kleine rundem Beignets aussehen, und bäckt sie unter einmaligem Wenden schön goldgelb. Man richtet das Kalbshirn auf einer Serviette fransförmig an und garniert es mit gedackener Petersilie. A. M. W.

**Auswahl des Zuchtebers.** Bei der Auswahl des Zuchtebers hat man auch ein besonderes Gewicht auf dessen Weine zu legen, weil

diese mit dem Bau des ganzen Körpers in der innigsten Verbindung stehen. Die Weine sollen vor allem breit gestellt, gut geformt sein, und ihre Stärke soll zum Gewicht des Körpers in richtigem Verhältnis stehen. Die breite Stellung der Weine ist nämlich von der Breite und guten Rundung des Rumpfes abhängig. Ein gut entwickelter Rumpf hat aber eine kräftige Ausbildung aller wichtigen inneren Organe zur Folge und ist dabei auch zu einer reichlichen Fleisch- und Fettbildung geeignet. Die Weine dürfen auch nicht zu schwach in den Knochen sein und müssen auch die gehörige Länge haben. Auf die Länge der Weine ist besonders dann zu achten, wenn die Ober von einer sehr leicht mäßbaren Rasse stammen. Allerdings darf man auch nicht in den entgegengegesetzten Fehler verfallen und hochbeinige Tiere zur Zucht verwenden, da diese gewöhnlich sehr schlank und nur schwer mastfähig sind.

**Klauenseuche bei Ziegen.** Auch die Ziegen werden von der Klauenseuche befallen, und zwar tritt diese in der Regel mit der Maulseuche zusammen auf und ist sehr ansteckend. Zwischen den Zehen bemerkt man Hitze, Geschwulst und schleimig Eiter, so daß die Tiere vor Schmerzen hin und her trüppeln. Am Maul, besonders am Zahnfleisch zeigen sich auch kleine Bläschen. Ist die Klauenseuche ausgebrochen, so sind die erkrankten Tiere von den gesunden sofort zu trennen, und es ist überhaupt die größte Vorsicht nötig, um eine Übertragung des Krankheitsstoffes zu vermeiden. Die Heilung muß in der folgenden Weise geschehen: Die erkrankten Klauen werden mit Wasser und Essig täglich gewaschen und danach mit Schwefelsäure, der etwas Aloiintur zugefügt ist, bestrichen. Als Vorbeugemittel gilt das äthere Beizeichen der Füße mit Teer, und vor allen Dingen ist stets auf große Reinlichkeit im Stalle zu achten.

**Das plötzliche Absterben junger Nesttauben** kann verschiedene Ursachen haben. Ist z. B. viel Ungeziefer auf dem Schlage, so gehen die Alten des Nachts nicht mehr auf das Nest; die Jungen erkälten sich und sterben. Ist ein degenerierter Zuchtsammler die Ursache des Sterbens. Ist der Stamm degeneriert, so leiden alle natürlichen Funktionen, und namentlich auch die Aufzucht der Jungen wird vernachlässigt. Die Alten lassen die Jungen einfach verhungern. Zuweilen kann auch zu reichliche Fütterung Schuld an der unliebsamen Erscheinung sein, namentlich dann, wenn die Tauben aus der Hand gefüttert werden. Die Alten werden durch eine zu reichliche, eiweißreiche Nahrung geschlechtlich zu sehr gereizt, schreiten zu einer neuen Brut und lassen dann die Jungen der letzten Brut verhungern. Dieses kommt auch beim Kanarienvogel vor, wenn er zu wenig Weibchen hat. Er treibt das fütternde Weibchen vom Neste, tritt es und reizt es dadurch zu einer neuen Brut. Die Heilmittel gegen dieses Taubensterben sind leicht zu finden: Reinlichkeit, also Säuberung des Schlages mit Kalkmilch und Alaim, Blutauffrischung und mäßige Fütterung. Namentlich dürfen keine Gebissen und Bohnen gefüttert werden.

**Alte Beerensträucher** können noch lange tragfähig erhalten werden, wenn sie alljährlich genügend Dünger bekommen und alle paar Jahre durch kräftigen Rückschnitt verjüngt werden. Der Rückschnitt beseitigt dann alles alte abgetragene Holz möglichst nahe am Boden, ebenso alle zu schwachen Triebe. Die kräftigen jungen Triebe bleiben stehen. Der junge Ausschlag bringt bald reiche Erträge. Verkehrt ist alles zaghafte Herumschneiden und Stutzen an alten Stöden. Dadurch wird großer Wermut, aber keine neue Fruchtbarkeit erzeugt.

**Kalbshirn auf italienische Art.** Zwei Kalbshirne läßt man einige Stunden wässern, löst ihnen unterdessen die Haut und blutigen Teile ab, kocht sie fünf Minuten in Salzwasser und läßt sie dann auf einer Serviette abtropfen, worauf man sie in kleine Würfel schneidet. Dann schlägt man in einer Schüssel ein Ei und ein Eiweiß auf, gibt die geschnittenen Hirne dazu, würzt mit ein wenig frisch gemahlenem Pfeffer, Waslat, einem Kaffeelöffel frisch gehackter Petersilie und etwas feingehackter Zwiebel und schwingt hierin das Hirn, um es mit Ei und Gewürz gut zu mischen. Nun läßt man in einer Dmeletkpfanne geklärte Butter heiß werden, füllt mit einem Eßlöffel kleine Mengen von dem Hirn hinein, so daß sie wie kleine rundem Beignets aussehen, und bäckt sie unter einmaligem Wenden schön goldgelb. Man richtet das Kalbshirn auf einer Serviette fransförmig an und garniert es mit gedackener Petersilie. A. M. W.

**Weisse Rüben.** Die sauber vorbereiteten Rüben werden in dünne lange Streifen geschnitten, ebenso sechs große Kartoffeln, die man darunter mischt und in Salzwasser weich kocht. Dann läßt man einen Eßlöffel gutes Fett heiß werden, dämpft die Rüben darin mit etwas Fleischbrühe, wobei man sie öfter umschüttelt.  $\frac{1}{4}$  Stunde vor dem Anrichten macht man eine braune Mehlschwitze mit einer feingeschnittenen Zwiebel und gibt dies dem Gemüse bei, ebenso etwas von dem abgekochten Fett des Hammelbratens, worin man einen Eßlöffel Zucker geröstet hat, würzt mit Salz und Pfeffer und läßt nochmals durchkochen. Beim Anrichten veräume man nicht, dem Gemüse noch einen Teelöffel Maggi's Würze beizumischen, da diese das Gemüse ungemein wohlschmeckend und beförmlich macht. A. & R.

## Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Fragebeantwortung für die Leser nur Bruch, wenn dieselbe rechtzeitig erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in Briefmarken beigefügt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Erledigung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beantwortet.

**Frage 42.** Eine Kuh hat Frühjahr 1905 zum zweitenmal gefalbt, sie gibt seit einigen Wochen gelbe Stühle in die Milch und milcht noch  $\frac{1}{2}$  l. Als Futter erhält sie Kohlrüben, flares Wasser, gutes Kleen und Roggenstroh als Häffel. Habe die Kohlrüben sorgfältig, das Guter mit Fett und Essig eingerieben, aber es bleibt so, das Guter ist nicht geschwollen. Was kann ich dagegen machen? W. G. in H.

Antwort: Es steht zu erwarten, daß der Milchfehler nach dem Kalben verschwindet. Das Trockenstellen schadet nicht. Melken Sie das Guter noch etwa vier Wochen lang vorsichtig, aber gründlich aus und reiben Sie es täglich mit Kampferöl ein. Dr. H.

**Frage 43.** Meine sechs Monate alten Minorfahnen haben angefangen zu legen. Nun finde ich einmal jeden Morgen unter der Sitzkante ein mit äußerst dünner Schale umschlossenes Ei, das durch den Fall natürlich zerpumpt ist. Woher kommt das? Im Futter kann es nicht liegen; es ist kalkhaltig genug. R. L. in B.

Antwort: An der Fütterung liegt es nicht; nach unserer Meinung handelt es sich eher um eine Erkrankung der die Eibildung bewirkenden Organe. Stellen Sie zunächst fest, welches Huhn die schalenlosen Eier legt. Sperren Sie dieses dann fünf bis sechs Tage allein und geben Sie ihm ganz leichtes Futter und genügend Wasser; die Natur hilft sich meist selber. Ist handelt es sich um sogenannte „Kiebeln“ des Hahnes, die letzterer unaufhörlich verfolgt und während des Tages unzähligmal begattet. Dadurch werden die inneren Organe der Henne berart gereizt, daß sie das Ei zur Welt schaffen, ehe dieses vollständig entwickelt ist. Dies ist.

**Frage 44.** 50 l. Hefbeerwein, welchen ich im November umgefüllt habe, hat keinen Geist, schmeckt süß, hinterläßt aber einen faulen und bitteren Geschmack. Ich habe ihn folgendermaßen zubereitet: Auf 1 l Wasser  $\frac{1}{2}$  kg Zucker und 1 l Saft. Habe denselben warm gelagert, welches vielleicht die Ursache davon ist, daß er keinen Geist hat; gegärt hat er gut. Kann vielleicht noch etwas dabei getan werden? A. St. in H.

Antwort: Der Wein soll gut vergoren haben und hat doch keinen Geist, das widerspricht sich, aber er hinterläßt einen faulen, das läßt das Rätsel deuten. Die Gärung war nicht rein, es hat sich ein Teil des Zuckers zu Schleim umgewandelt und hat den Wein anstatt geistig, lang gemacht. Noch ist diesem Übel, ohne größere Umstände zu verursachen, abzuhelfen. Der Wein ist sofort umzurühen, von etwaigen abgesetzten Trüb zu sondern, das Faß gut zu reinigen und tüchtig mit Schwefelsäure einzubrennen. Während des Umfüllens ist der Wein tüchtig aufzuschlagen, damit werden die Schleimteile gerissen, und der Schwefel tut dann das übrige. Der Wein wird danach etwas matt erscheinen, es ist deshalb etwas Zucker und frische Hefe zuzusetzen, um eine neue Gärung einzuleiten, wodurch derselbe wieder seine natürliche Frische erlangt und dann auch Geist zeigen wird. Schlegel.

D. B. in T. Anonyme Zuschriften werden nicht beantwortet. Allen Anfragen sind, auch wenn deren Beantwortung nur im Briefkasten gewünscht wird, 20 Pf. in Briefmarken beizufügen.

**„Der Kleine nahm es gern.“**

Es ist oft gänzlich zwecklos, ein Kind zu zwingen, widerlichen Lebertran einzunehmen, der so oft Verdauungsbeschwerden verursacht. Lebertran kann aber heute in einer Form gegeben werden, die nicht nur schmackhaft und leicht einnehmbar ist, sondern die auch höheren Nährwert besitzt und reichere Erfolge erzielt, wie dies z. B. Herr Rosenthal in seinem Brief über sein Söhnchen Paul schreibt:

Herrn i. Wehr, Burgstraße 37, den 27. März 1905.  
Ich habe Ihre Scotts Emulsion bei meinem jetzt 12-jährigen Söhnchen Paul angewandt und bin mit dem Erfolg sehr zufrieden. Das Kind litt etwas an geländlichen Drüsen, sowie an einem hartnäckigen fröhlichen Auswuchs, der sich besonders hinter dem Ohre zeigte, stets nagte und das Kind arg belästigte. Lebertran, sowie andere Lebertranpräparate wurden von dem Kinde mit Widerwillen abgewiesen und waren dem fränkischen Kinde mit Gewalt nicht bezubringen. Ein Versuch mit Ihrer Scotts Emulsion ergab in meiner Freude, daß der Kleine dieses Präparat gern nahm; jeidern haben wir es ihm regelmäßig fortgegeben und haben erreicht, daß er jetzt nicht nur regelmäßigen Appetit hat und wohl-

genährt aussieht, was vor dem Gebrauch nicht der Fall war, sondern er ist auch sonst bedeutend wohlher, und der nähere Ausblick ist verblüffend. (63.) Louis Rosenthal.

Scotts Emulsion ist eines der besten Kräftigungsmittel für Kinder, und durch das Scottsche Verfahren wird der widerliche und unverbauliche Lebertran schmackhaft und leicht verdaulich, so daß ihn Kinder stets mit großer Vorliebe einnehmen.

Scotts Emulsion wird von uns ausschließlich in großen Verant, und zwar nie ohne nach Gewicht oder Maß, sondern nur in versiegelten Originalflaschen in Karton mit unserer Schutzmarke (Fischer mit großem Fisch auf dem Rücken). Scott & Bowne, G. m. b. H., Frankfurt a. M. Bestandteile: Reiner Weichkäse-Reibter 1300, prima Cognac 500, unterphosphorigsaures Kalz 43, unterphosphorigsaures Natrium 20, pulv. Tragant 3,0, feiner arab. Gummi pulv. 20, desiliertes Wasser 1200, Alkohol 110. Dierzu aromatische Emulsion mit Bismut, Mandel- und Gaultheria-öl je 2 Tropfen. (80)

**Ein kranker Mensch — Ein halber Mensch!** Darum sind das Glüdegefühl und die Dautarbeit verständlich, die aus folgenden Seiten sprechen: Es drängt mich, der Ver-

waltung des Kammeider Stahlbrennen auf diesen Wege meinen wärmsten Dank auszusprechen. Ich litt föhn einige Jahre an Jarrdhar quälenden Magen- und Verdauungsstörungen, Appetitlosigkeit, Schlaflosigkeit, großer Schwäche des ganzen Körpers und Abmagerung, so daß es mit meinen Kräften immer mehr zu Ende ging. Durch den frugen Gebrauch des Kammeider Stahlbrennen bin ich von allen Beschwerden befreit und wieder in die Welt zurückgekehrt. Aus Dankbarkeit für meine wiedererlangte Gesundheit befehle ich hierdurch der Verwaltung des Kammeider Stahlbrenns, daß ich von meinem Verden so weit bereit bin, daß ich meiner Arbeit wieder nachgeben kann. Ich litt mehrere Jahre an Magen-Verengungen, Blunarmut, Appetitlosigkeit und Nervenschwäche. Ich war dem Tode nahe. Alle Mittel waren erfolglos. Ich verdanke mein Leben nur dem Kammeider Stahlbrennen. D. S. in W. — Ich las die vielen Gefeirfolge des Stahlens und ließ mir 80 Flaschen senden, die ich mit einer Freundin teilte. Meine Arbeit verminderte sich immer mehr, und mit unendlicher Freude erfuhr ich meine Gesundheit wiederherstellen. D. S. in K. — Trinitäuren mit Kammeider Stahlbrennen können zu jeder Zeit ohne Verunsicherung im Hause vorgenommen werden. Unschätzbare Mitteilungen über Gefeirfolge, Kräftebrand, etc. kostenlos durch die Verwaltung des Kammeider Stahlbrennen in Düsseldorf O. 71. (77)

**Hühner**  
19. 12. Mon. alt.  
Beliebige Farbe.  
Am Regen. 14 St.  
mit Bahn 25 Mk.  
Streusand, Wylowitz, C. Schl.  
3 Mark per Tag  
Verdienst zu Haus.  
Genaue Anleitung  
gegen 20 Pfg. Marke  
Jacob Ulmer,  
Schoenaich-Stuttgart.

**Flechten,**  
Psoriasis (Schuppenflechte) trodene und nässende Flechte, Barfliche, krebshüde Glemen, Hautrinden, Vesikulär, Santansidage in Becmunden aller Art best güindlich die beiten bewährte  
**Universal-Heilsalbe,**  
à Dose 2 Mk., gibt u. häutert, ist Eing. v. Dank für Verlan geg. Nadin- oder Gint, durch die Apotheks in Weinhölla (Sachsen) Nr. 24. Bestand: 82. Benzoesäure, Naphthalan, Eigelb je 20. Wachs, Waiat, Ven. Terpentin. je 50. Glycerin 2.

**M. Brockmann, Fabrik, Leipzig-Cutritzsch 22.**  
Alle Schweine, denen regelmäßig ein Eßlöfel voll von M. Brockmanns phosphorreichem Futterfalk Marke B ins Futter gemengt wird,  
**fressen besser**  
und werden infolgedessen viel eher als sonst groß und schlachtfertig. Tägliche Kosten ca. 1 Pfennig. Man mache einen Versuch mit diesem altbewährten Mittel, welches Tausende von Viehzüchtern im Gebrauch haben. Reich illust. Broschüre „Erfolgreiche Viehhaltung“ gratis u. franko.  
Es kosten von M. Brockmanns Marke B mit dem Zueig (mit 23—26 % Zitrakösl. Phosphorsäure und wertvollen appetitanregenden Vegetabilien) 5 Kilo-Postpaket 3,50 Mk. franko. 12 1/2 Kilo 6,50 Mk., 25 Kilo 11 Mk., 50 Kilo 20 Mk., 100 Kilo 39 Mk. franko per Bahn. Postnachnahme 20 Pf. extra.  
Chem. Fabrik, Leipzig-Cutritzsch 22.

**Bauerngut in Westpr.,**  
132 Mrg. groß, nur Weizen und Rübenboden, gute Weizen, Korns, Schmie, Wolken am Ort. Großes Wohnhaus und Garten mit Kapuzentisch. Sehr reichlich leb. und tot. Inventar. Hypothek geregelt. Zu sehr günstigen Zahlungsbed. sofort bereit zu verk. Anfragen unt. H. 258 d. d. Exp. d. Bl. erb. (97)

**Eine ganze Rasiergarnitur nur Mk. 2.50.**  
Diese enthält 1a. hochs. Rasiermesser, Streichriemen, Rasier, Seife, alles zusammen in Etuis. Diele Garnitur mit pol. Polierstein, verstellbarem Spiegel nur 3 Mk. — Porto 50 Pf. — Laufende Reparaturen.  
30 Tage zur Probe!  
5 Jahre Garantie!  
Bersende Rasiermesser!  
No. 27 fein hohl. à M. 1.50  
" 29 sehr hohl. à " 2.50  
" 33 extra hohl. à " 2.50  
Sicherheitsmesser (Merlet, unögl.) Mk. 2.50.  
**Hauptkatalog**  
m. mehr als 2000 Abbildungen üb. sämtl. Waren gratis u. frko an Leben.  
**Emil Jansen, Wald b. Solingen Nr. 145.**  
Stahlwarenfabrikation und Versandhaus.

**Gold- u. Silberwaren**  
Wecker-Uhren mit Absteller v. 1,60an  
Nickel-Remont.-Uhr, 30 Stunden-Werk 3,00 „  
Echte silb. Rem.-Uhren 6,90 „  
Echt silb. Remont.-Uhren, 6 Rubis 7,20 „  
Echt gold. Damenhalsketten, m. Schieb., 130 cm lang 12,50 „  
Echt goldene Ringe 0,95 „  
Versand geg. Nachn. od. verb. Einzahlung d. Betr. Risiko ungeschl., da bei Nichtfall. Geld retour.  
Uhren aller Art

**Millionen** (98)  
12jährige Kiefernplanken, extra schön, hat sehr billig abzugeben. Wiesler frei. Karl Breunig, Saiba d. Kisterwerda.  
**Kienfong-Essenz,**  
extra stark, f. Wiederverk. vers. 1 Dtzd. 2,60 M. (b. 30 Fl. 6—M.) kostenf. überallhin (87)  
Laborat. E. Walther, Halle s. N., Reilstr. 2.

**Urania**  
feinste Qualitätsmarke. Wie sonst billig. Alle Fahrradzubehörs- und Einzelteile. Katalog gratis. Betr. gefund.  
**Urania-Fabradfabrik Cottbus 52.**

**Nur 1 Mark.**  
Dieses neueste Wunder der Zubereitung, eine  
**2 reih. Doppel-Facon-Uhrkette,**  
sehr feinergebeut, von edelst. Gold selbst von einem Kenner fast nicht zu unterscheiden.  
Nach der reichste Rentier kann dielelle nicht herrlicher tragen.

**Kauf Musikinstrumente**  
v. d. Fab. Hermann Dölling jr.  
Markneukirchen i. S. No. 353.  
Kataloge gratis und franko.  
über meine Pflanzmontas volle man Extra-Katalog gratis verlangen.

**Für nur 2,50 Mk.**  
verleihe ich einen gutgehenden Wecker mit nachstehend. Briefkasten-Reuehett für 4 Pfg. folter ein elegant angefertig. patentant. geschütz. Kronenwecker mit nachstehend. Hisehelt, sehr laut und lange weck. 1 Uhr 7,10 Pfg. folter eine edel. Ent.-Rem.-Uhr, 6 Rubis, in doppelt. Goldrand-Zählschritt, Garantie. Wer wirklich viel Geld beim Einkauf solcher Waren sparen will, verleihe nicht, meinen neuesten, reich illust. Pracht-Katalog über sämtl. Uhren, Ketten, Golds u. Silberwaren z. grat. u. frko. zu versch. Preisverleiher. Wer diesen Katalog verlangen meinen neuesten Engros-Katalog, Vorteilhaft u. billige Bezugquelle in Uhren, Souveniren, Werkzeugen, Aktien u. Goldwaren z. 7) Verand nur gegen Nachnahme oder vorbest. Einzahlung. Porto u. Verpackung extra. Antiquität getrotet. **Hugo Pinow, Hannover 37.**  
Uhren billigerer Qualität:  
Nickel-Rem.-Uhr, 10 St. 2,75  
Edel silberne Herren-Rem. 6,75  
Edel silberne Damen-Rem. 6,75  
Goldene Damen-Remont. 12,75  
Fackeluhren mit Absteller 1,50

**Julius Busse**  
Berlin C. 19,  
Grünstrasse 4 S.  
Reich illustrierter Katalog  
über alle Arten von Uhren, Ketten, Gold-, Silber-, Nickel- u. Bronzewaren, opt. Instrumente, Photographen, Musikinstrumente, Leder- u. Stahlwaren, Uhrenwerk und Werkzeuge gratis u. franko.  
Broncewaren

**Herm. Müller,**  
Schijp-Entritzsch 5,  
billige Bezugquelle für  
**Sedarfartikel für Gärtner:**  
Obstbau, Gefäßgelncht etc., Düngemittel, Futtermittel, Sämereien zc. (227)  
**Torfmulle Ia.,**  
gefundene Statillen, Ballei, ca. 2 1/2 Btr. Mt. 5.—. Ausf. illust. Preisliste kostenlos.

**Wald legende**  
**Staliener-Sühner,**  
à 1,80 Mark, 1900er Segelführer à 2,50 Mk. Bei 20 Stück franko. Zwei Sühner zur Brut Mt. 8.— lebende Ankauf garantiert, bezichtigterztlich unterzucht. Preisliste gratis.  
**Geflügelhof „Germania“,**  
Sachsen in Baden 39.

**Sehr starke Kiefernplanken,**  
einjährig  
à Laufende 70 u. 80 Pf.  
**G. Dehnu, Seifsa bei Liebenwerda.**  
(Wiesler franko.) (70)  
Bränden Sie geld 1 (u. Mt. 100 an) a. Wedel, Schindeln zc. schreiben Sie an G. A. Winkel, Berlin W. 57, Hanselstr. 10. Seine Adresse ist, welche mit Gledigung, Müch. erb.

**Bestimmende landwirtschaftliche Gemüße- und Blumenzämereien.**  
**Gemüße- und Blumenzämereien,**  
nun erprobte Einführungen. Hauptpreisverzeichnis zu Diensten. Sonderangebote und Muster von landwirtschaftlichen Sämereien auf Wunsch. (88)  
**Philipp Geduldig,**  
Samenhandlung, Aachen,  
Drucknachricht: Geduldig, Aachen, Kapuzengasse 28.  
**20 Millionen** fast alle Fortpflanzungen, in Primavore, empfindlich sehr billig Eduard Andrack, Fortbäumschulen in Seifsa bei Liebenwerda.

**verwinden sofort durch Ernie Liska, patentant. gesch. Garant. unschädlich, hilft nach, wo sich andere Mittel verlanen. Gtungs, Dankschreiben. Gold. Med. Paris. Pr. 2. Mk. Bei 2 Dof. Kranzst. Apothek. s. Oberthor 42, 12) Mühlhausen i. Elst.**  
**3 Jahre** litt ich an chron. Leid. u. 3 Jahre litt ich an jed. Hise verzw. u. o. Berent. D. D. Sini. Jost, Berlin, Chausseest. 1173, Wolln. ach. G. Gled. Besch. all. Verb. Anst. gen. Marck. (89)  
**Berehrte Hausfrau!**  
Wenn Sie Bekan in Tischfüßern, Servietten, Hand, Hüden u. Zueigen tüchern, Heir u. Galtleinen, Bettzeug, Hemdenstellet, fuz, in Wäsche aller Art haben, so werden Sie sich an die **Lausitzer Wäwarenhäuserindustrie** (Einkaufsbüro) in Eiserde (Sankt) — Straß u. Garm wird verwerd oder in Zahlung genommen. — Welche Bedienung ich durch ungetragte Unvernehmungs schreiben gewährleisten. — Warenproben, nach welchen genau werden kann, portof. — Bei Bezugnahme auf dieses Blatt erhalten Sie 2 1/2 Rabat, und Waren von 20 Mk. an franco ausgehant.

**Optische Artikel**  
Kaffeeservice, vernick., 4teil., 1 Ltr. v. 6,75an  
Brotkörbe „ 0,45 „  
Tafelaufsätze, versilbert „ 2,50 „  
Photograph-Albums „ 0,70 „  
Photograph. Apparate mit 6mal Plattenwechselung „ 4,50 „  
Operngläser mit Etui „ 3,75 „  
Wirklich billige u. anerkannt reelle Bezugquelle für Wiederverkäufer, Uhrmacher und Händler.  
Photogr. Apparate

**Trockenrauch-Pfeife**  
„Colonia 1906“ (D. R. G. M.) ist die probatigste Pfeife der Gegenwart. In dem 17 mm weit auswendigen schönen Beschickrohr befindet sich ein Röhrlchen zum Auffangen des Nikotins u. der abgegebene Pfeifejänger aus Aluminium. Der Kopf hält viele Zaubel u. in unten mit einem dreieroberigen Sieb versehen. Durch diese unüberwindlichen Eigenschaften ist es möglich auszuscheiden, daß Zerkohlant u. das zur Zerkohlant enthaltene Giftkohlant zum Abzuge geführt werden. Der Mund wird hierdurch ferner vollständig abgefeilt, intensiv gereinigt u. die Symptome der Nikotinvergiftung, als wie Schwindelanfälle zc. radikal verhindert. Die Pfeife zu reinigen, ist kinderleicht, man läßt einfach Wasser durchfließen, so ist u. Abzug beitehen aus edlen Bräuderer Gold. Größe der Pfeife 25 cm. Preis pro Stück mit hochfein gedünstem Kopf M. 2,90, mit glatten Kopf M. 2,70. Porto extra, bei 3 Stück portofrei, bei 10 Stück eine gratis. Wenn nicht gefast, Jurisdictione, Preisliste über alle Porzellanfabriken, Uhren, Schmiedefaden, Stahl, Leder u. Musikwaren, Haushaltungsgegenst., Waffen usw. gratis u. franko. Bei größeren Aufträgen Extra-Bergünstigungen.  
Rheinisches Waren-Versandhaus Rudolf Arez, Köln a. Rh. No. 174, Hiltgenbraten 13.

**Bestimmende landwirtschaftliche Gemüße- und Blumenzämereien.**  
**Gemüße- und Blumenzämereien,**  
nun erprobte Einführungen. Hauptpreisverzeichnis zu Diensten. Sonderangebote und Muster von landwirtschaftlichen Sämereien auf Wunsch. (88)  
**Philipp Geduldig,**  
Samenhandlung, Aachen,  
Drucknachricht: Geduldig, Aachen, Kapuzengasse 28.  
**20 Millionen** fast alle Fortpflanzungen, in Primavore, empfindlich sehr billig Eduard Andrack, Fortbäumschulen in Seifsa bei Liebenwerda.

**verleihe ich einen gutgehenden Wecker mit nachstehend. Briefkasten-Reuehett für 4 Pfg. folter ein elegant angefertig. patentant. geschütz. Kronenwecker mit nachstehend. Hisehelt, sehr laut und lange weck. 1 Uhr 7,10 Pfg. folter eine edel. Ent.-Rem.-Uhr, 6 Rubis, in doppelt. Goldrand-Zählschritt, Garantie. Wer wirklich viel Geld beim Einkauf solcher Waren sparen will, verleihe nicht, meinen neuesten, reich illust. Pracht-Katalog über sämtl. Uhren, Ketten, Golds u. Silberwaren z. grat. u. frko. zu versch. Preisverleiher. Wer diesen Katalog verlangen meinen neuesten Engros-Katalog, Vorteilhaft u. billige Bezugquelle in Uhren, Souveniren, Werkzeugen, Aktien u. Goldwaren z. 7) Verand nur gegen Nachnahme oder vorbest. Einzahlung. Porto u. Verpackung extra. Antiquität getrotet. **Hugo Pinow, Hannover 37.**  
Uhren billigerer Qualität:  
Nickel-Rem.-Uhr, 10 St. 2,75  
Edel silberne Herren-Rem. 6,75  
Edel silberne Damen-Rem. 6,75  
Goldene Damen-Remont. 12,75  
Fackeluhren mit Absteller 1,50**

**Bestimmende landwirtschaftliche Gemüße- und Blumenzämereien.**  
**Gemüße- und Blumenzämereien,**  
nun erprobte Einführungen. Hauptpreisverzeichnis zu Diensten. Sonderangebote und Muster von landwirtschaftlichen Sämereien auf Wunsch. (88)  
**Philipp Geduldig,**  
Samenhandlung, Aachen,  
Drucknachricht: Geduldig, Aachen, Kapuzengasse 28.  
**20 Millionen** fast alle Fortpflanzungen, in Primavore, empfindlich sehr billig Eduard Andrack, Fortbäumschulen in Seifsa bei Liebenwerda.

Kst. Redaktion: Bobo Grundmann, für die Interat: Joh. Heilmann, Dr. A. Heilmann, Journal in Heilmann. — Verlag von Carl Zöhl, Remberg (Bes. Galt).