

Des Landmanns Sonntagsblatt.

— 11 —
Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 50.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1906.

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

Die künstliche Fischzucht.

Von Dr. Emil Walter. (Mit 2 Abbildungen.)

Unter künstlicher Fischzucht versteht man denjenigen Teil der Fischzucht, welcher sich mit der künstlichen Befruchtung und Ausbrütung der Eier der Fische befaßt. Man

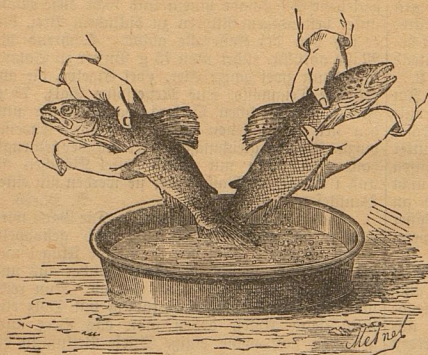


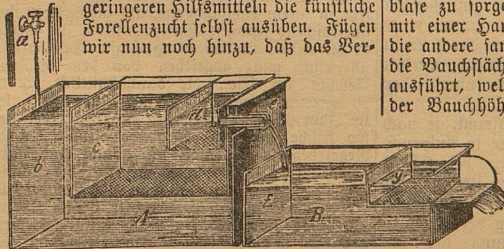
Fig. 1. Abschleichen der Forellen.

kann also in der Tat von einer durchaus „künstlichen“ Beeinflussung der Fortpflanzung der Fische von seiten des Menschen sprechen. Seit der Erfindung der künstlichen Fischzucht durch Jakob im Jahre 1783 sind die Methoden derselben derartig verbessert und auch vereinfacht worden, daß sie heute als Gemeingut aller Fischzüchter und aller Kulturnationen betrachtet werden kann.

Es ist freilich keineswegs gelungen, mit der künstlichen Befruchtung und Ausbrütung gleich gute Resultate bei allen Fischen zu erzielen. Die Eier unserer Sommerlacher setzen vielmehr diesen Bestrebungen infolge ihrer Beschaffenheit einen mehr oder weniger großen Widerstand entgegen. Am so durchschlagender sind aber die Erfolge, die man bei den Winterlachsen, namentlich unseren Salmolabiden, den Forellenarten, erreicht hat. Gerade bei diesen Fischen ist aber die künstliche Fischzucht von großer ökonomischer Bedeutung. Einmal haben dieselben den größten Marktwert. Dann sind aber auch die Forellengewässer oft am meisten des Befuges bedürftig, und schließlich lohnen sie auch den Einsatz besser als andere offene, d. h. fließende oder dem Wechsel der Fische unterworfenen stehende Gewässer. Auch in den Forellenbächen hat

die Kultur vielfach die Lebensbedingungen der Forellen untergraben. Wo sich das nur auf die Laichplätze bezieht, deren Kiesbetten vielleicht verschlammte oder durch Hochwasser abgetragen sind, da würde der Bach entvölkert werden, obwohl er dem Forellenzuchtum noch die günstigsten Bedingungen darbietet. In diesen Fällen der natürlichen oder künstlichen Schädigung der Laichplätze oder der Brut vermag ein Einsatz von Forellenbrut dem Mangel schnell abzuhelfen. Andererseits aber bietet der Forellenzucht auch die größte Sicherheit dafür, daß derjenige, welcher sät, auch die Ernte einheimst. In anderen fließenden resp. offenen Gewässern ist dieser Einsatz von Fischen oder Fischbrut doch oft ein unsicheres Kapital, weil bei dem Wechsel der Fische ein Wiederfangen des Einsatzes keineswegs mit Sicherheit oder nur mit Wahrscheinlichkeit zu erwarten ist. Anders ist es in den Forellenbächen, weil die Forelle ein Standfisch ist, dessen Wandern sich nur in ganz engen Grenzen bewegt.

Diese Umstände haben dahin geführt, daß die künstliche Forellenzucht heute in der Bachwirtschaft eine ganz ausgedehnte Verwendung gefunden hat. Meist wird allerdings der Brutbesatz von den berufsmäßigen Zuchtanstalten gekauft, es gibt aber auch zahlreiche kleinere Bachwirte, die mit größeren oder geringeren Hilfsmitteln die künstliche Forellenzucht selbst ausüben. Fügen wir nun noch hinzu, daß das Ver-



Max von dem Hornes tiefer kalifornischer Bruttrog (A) mit Fangkasten (B).
fahren mit öffentlichen Mitteln in großem Umfang zur Bezeugung unserer Flüsse mit Lachsbrut und anderen Wanderfischen angewandt wird und daß die ausgedehnte Forellenteichwirtschaft fast ausschließlich darauf begründet ist, so wird der Leser einen Begriff erhalten von der Bedeutung, welche die künstliche Fischzucht in der heutigen Fischwirtschaft einnimmt.

Die Grundlagen der künstlichen Fischzucht sind aus engster der Natur angepaßt und den

natürlichen Vorgängen abgelauscht. Der Laich- und Befruchtungsvorgang findet in der freien Natur derart statt, daß die Forellen paarweise zu den Laichplätzen auf die Kiesbetten ziehen, wo der Rogener mit dem Schwanz eine Grube ausschneidet, in welche er die Eier fallen läßt, während der Milchener gleichzeitig den Samen darüber ausströmen läßt. Danach schaufelt der Rogener Kies über die Eier, und der Laichakt ist beendet.

Der Fischzüchter setzt sich nun rechtzeitig in den Besitz laichfähiger Forellen, deren Reife bei uns mit dem Monat Oktober beginnt, sich aber je nach den lokalen Bedingungen auch bis in den Januar und Februar verschieben kann. Diese in Behältern aufbewahrten Laichfische werden von Zeit zu Zeit auf ihre Laichreife hin geprüft, die sich dadurch erkennen läßt, daß der Bauch sich weich und nachgiebig anfühlt und der Fisch schon bei geringen Bewegungen in den Händen des Züchters einige Laichstoffe von sich gibt. Hat der Züchter genügend laichfähiges Material beisammen, so geht er an die künstliche Befruchtung.

Eine saubere Schüssel wird zurecht gestellt und eine große Geflüßfeder dazu gelegt. Zuerst werden die Rogener hergenommen und jeder Fisch vorher durch vorsichtiges Einschlagen in ein trockenes Tuch von dem anhaftenden Schleim und Wasser befreit, wobei womöglich auch für eine Entleerung der Harnblase zu sorgen ist. Der laubere Fisch wird mit einer Hand am Kopf ergriffen, während die andere sanft streichelnde Bewegungen über die Bauchfläche vom Kopf nach dem After zu ausführt, welche die reifen loseren Eier aus der Bauchhöhle austreten lassen. Der Fisch wird so gehalten, daß die Eier gleich in die unmittelbar darunter gestellte Schüssel fallen (Fig. 1). So werden nacheinander eine Anzahl Rogener abgetrichen. Vor unndigem Druck muß sich der Züchter hüten. Dieser kann nicht nur die Laichfische schwächen, sondern fördert auch unreife und verletzte Eier zutage, welche für die Befruchtung und Erbrütung verloren sind. Die Reife der Eier erfolgt bei den Forellen nämlich nicht auf einmal, sondern in mehreren Abätzen. Hat man eine genügende Anzahl von Eiern beisammen, so erfolgt die Befruchtung durch die Milch der Milchener ganz in der vorbeschriebenen Weise. Man läßt die Milch, die weit spärlicher fließt als die Eier, über diese hinschieben, nimmt alsdann die Federspitze und verrührt damit die Milch in sanften

Bewegungen unter die Eier, die dadurch jedes einzelne Ei mit einer feinen Schicht Milch umhüllt. Man entfernt nun etwaige Unreinigkeiten, die in die Schüssel gelangt sein sollten, und gießt erst jetzt Wasser auf die Eier, bis dieselben davon bedeckt sind, wonach die Befruchtung, die bekanntlich durch ein einziges Samentierchen vor sich geht, vollzogen ist. Das milchig getriebene Wasser wird nach einiger Zeit nochmals durch frisches ersetzt, und die Eier sind zum Auflegen in die Brutapparate fertig. Diese sog. „trockene“ Methode hat sich als vorteilhafter erwiesen als die früher übliche „nasse“, bei welcher die Zeugungsprodukte sofort mit dem Wasser in Berührung kamen. Bei der Befruchtung durch die Milch braucht man sich keineswegs zu beeilen, denn man hat konstatiert, daß sich merkwürdigerweise sowohl Eier als Milch etwa acht Tage lang ohne Schaden für ihre Lebens- und Befruchtungsfähigkeit aufbewahren lassen, wenn sie, jedes für sich, in gut verkorkten Flaschen untergebracht werden.

Größere Fische, wie Lachse, werden am besten von ein resp. zwei Mann gehalten und von einem zweiten resp. dritten abgestrichen. Die Ausbrütung der Eier geschieht nun mit fließendem Wasser, wozu aber keineswegs erhebliche Wassermengen nötig sind. Sie werden zu dem Zweck in einen Bruttrug eingelegt. Die Arten derselben sind überaus mannigfaltig, teils verschiedenen Zwecken, teils der Liebhaberei des Einzelnen entsprechend. Man hat auch solche Brutapparate konstruiert, die einfach im freien Bach aufgestellt werden können, sog. Bachapparate. Zumeist werden sie aber im Bruthaus, das eigens für diesen Zweck gebaut und eingerichtet wurde, oder doch in einer Stube, einem Keller, einem Stalle oder dergleichen aufgestellt, wo sie besser gegen die Macht der Elemente und gegen ihre Feinde geschützt sind. Der hier abgebildete tiefe kalifornische Trug *Wag* von dem *Bornes* (Fig. 2) ist sehr vorteilhaft überall ohne weiteres zu verwenden, wo nur ein Wassertrahl, sei es von einer Mühle oder einem Brunnen oder dergleichen, zu Gebote steht, und kann ohne weitere Vorbereitung eine kleine Fischzuchtanstalt bis zum Aussetzen der Brut erzeugen.

Der aus Zinkblech gefertigte Trug *A* besteht aus drei beweglichen Teilen, dem eigentlichen Trug, dem Einsatz, auf dessen Siebboden die Eier ausgebreitet werden, und dem Vorrieb, welches den Einsatz nach außen abschließt. *B* ist ein Fangtafel, welcher zur Aufnahme der ausgeschlüpften jungen Brut bestimmt ist. Der Trug erfordert etwa zwei Liter Zufluß in der Minute und nimmt 5000 Eier auf. Der Bachapparat von dem *Bornes* ist ganz ähnlich eingerichtet, bloß daß die dem zufließenden Wasser zugekehrte Seite *b* aus einem weitmündigen Drahtsieb besteht, das durch einen Schieber nach Belieben frei gelegt werden kann. Dieser Apparat wird dann unmittelbar in den Bach eingesetzt.

Die Ausbrütung der Eier nimmt, je nach der Temperatur, mehrere Monate in Anspruch, und zwar bei 2° R ca. 5 1/2, bei 8° R ca. 1 1/2 Monat. Während dieser Zeit hat der Züchter sein Augenmerk auf die Regulierung des Zuflusses, auf die Abhaltung der etwaigen Feinde und auf die Entfernung der abgestorbenen Eier zu richten. Seine Arbeit besteht also zumeist nur in einer täglichen Kontrolle der Eier und später der ausgeschlüpften Brut, welche in der Dohut des Züchters ebenfalls noch einige Zeit verbleibt, bis ihr Dottersack zum größten Teil aufgezehrt und das nun beweglicher und kräftiger gewordene Fischchen willens und imstande ist, sich selbst Nahrung zu suchen und sich vor seinen Feinden zu schützen.

Kleinere Mitteilungen.

Torfstreu für Pferdeställe. Torfstreu ist ein sehr guter Ersatz für das teure Stroh, falls es wirklich Torf ist, den man streut. Oft aber ist es mehr Torferde, und daraus bildet sich nach wenigen Tagen ein morastiger Brei, welcher leicht Raute und Rheumatismus erzeugt; denn Mähe im Pferdebestall ist etwas, was unter allen Umständen vermeiden werden sollte. Ist man aber in der Lage, wirklich guten Torf einzufreuen, und erneuert man ihn oft, so läßt sich gegen seinen Verbrauch nur das eine einwenden, daß der Pferdebesitzer dann bei weitem nicht den landwirtschaftlichen Wert hat wie der Strohdünger, und in Gegenden mit leichtem Boden oft gar nicht abgesetzt werden kann, während man für Strohdünger immer gute Verwendung hat oder Käufer findet.

Beim Zahnwechsel des Rindviehes tritt oft der Ausfluß von schleimiger Flüssigkeit aus dem Maule besonders stark in Erscheinung. Obwohl diesem Umstande keine große Bedeutung beizumessen ist, empfiehlt es sich doch, zur Vinderung des Übels etwas zu tun. Der Ausfluß wird sofort an Stärke abnehmen, wenn man dem Rind täglich zwei- bis dreimal das Maul mit einer Flüssigkeit, bestehend aus einem Liter Wasser und einer Messerspitze voll getrocknetem Mann, ausspreizt. Auch genügt schon eine Auswaschung mit einem Schwamm. Das Tier wird bei dieser Behandlung sich weniger aus dem Zahnwechsel machen, wie man sagt, und wird darum auch weniger abmagern, als dies sonst bei starkem Ausfluß der Fall ist.

Ferkel müssen Pflügelzeit haben. Es ist ihnen daher, wenn ihnen nicht Gelegenheit hierzu im Freien gegeben werden kann, täglich etwas lose Erde in die Büchse zu werfen, auch kann etwas Sand oder Asche unter die Erde gemischt werden. An nicht zu kalten, etwas sonnigen Tagen oder lasse man die Ferkel mit der Mutter einige Zeit hinaus. Die Bewegung im Freien befördert ihren Appetit. Sie fressen nachher bedeutend mehr, als wenn ihnen der Auslauf fehlt.

Wie soll man die Schafe tränken? Im Winter sollen die Schafe täglich einmal getränkt werden. Ein gelumbes und ausgemachenes Schaf trinkt 1 1/2 bis 2 l. Bei nur trockenem Futter laufen die Schafe jedoch mehr. Das Saufen über den Durst ist aber auch den Schafen nicht dienlich. Warme Getränke eklein die Tiere an und erschaffen die Verdauung. Reines Wasser ist für sie das beste Getränk, namentlich wenn etwas Salz dazwischen ist, das sie sehr lieben.

Ziegen rühmt man eine Aemphindlichkeit gegen Kälte nach. Im allgemeinen ist dies auch zutreffend, vorausgesetzt, daß die Tiere genügende Bewegung im Freien haben. Ziegen, welche ununterbrochen im Stalle stehen müssen, werden sogar sehr empfindlich gegen Kälte, und der geringste Zug im Stalle kann ihnen erhebliche Gefahren bringen. Man darf daher nicht unterlassen, die Ziegen auch im Winter zuweilen ins Freie zu bringen.

Die indische Laufente ist verhältnismäßig wenig verbreitet. Ihre Bedeutung liegt nicht so sehr in ihrem Schlachtwerte, als vielmehr in ihrer überraschend großen Eierproduktion, in welcher sie die meisten unserer ertragsfähigsten Hühnerassen übertrifft, ganz abgesehen von dem größeren Gewicht der Eier, die durchschnittlich 75 bis 80 Gramm wiegen. Die indische Laufente legt im Jahr bis 180 Eier, und zwar zu einer Zeit, wo frische Eier eine Seltenheit sind. In der Regel beginnt sie damit im Januar und unterbricht diese Tätigkeit nur während der Mauser. Da die indische Laufente auch im Oktober und November eine Anzahl Eier legt, ist der Züchter, allerdings nur bei Benutzung künstlicher Brutapparate, in die angenehme Lage versetzt, im März oder April schlacht reife Enten auf den Markt zu bringen, die dann ihrer Seltenheit wegen entschieden einen ansehnlichen Preis erzielen. Allerdings deutet schon der Name an, daß das Tier viel „Laufraum“ in Hof, Garten und Feld beansprucht, was aber gewiß kein Fehler und doch billiger ist, als wenn es beständig nach der Futtermagd Ausschau halten möchte. Es ist nicht unbedingt nötig, den Laufenten das Schwimmen auf Gewässern zu ermöglichen.

Das Favorelles-Huhn hat sich in der kurzen Zeit seiner Einführung bei uns in Deutschland schnell verbreitet, und zwar seiner hervorragenden

wirtschaftlichen Eigenschaften wegen. Wenig andere Hühnerarten erfreuen sich eines so ungeteilten Beifalls wie diese. Es ist ein ebenso vorzügliches Lege- wie Fleischhuhn, daneben ist es sehr winterfest, leicht in der Aufzucht, brüet wenig, aber zuverlässig, ist nicht sehr gefräßig, dabei ruhig und zutraulich. Besonders erwähnt sei, daß es als Winterleger selbst bei kalter Stallung allseitig anerkannt ist. In der Haltung und Pflege unterscheidet es sich von anderen Rassen nicht, es bedarf der Reinlichkeit wie andere Hühner, es degeneriert durch fortgesetzte Zucht, gedeiht besser in der Freiheit wie in enger Gefangenschaft, gedeiht aber auch in beschränkten Raumverhältnissen besser wie viele andere Rassen. Natürlich bedarf es auch der entsprechenden Nahrung, um viel Eier zu legen, denn solche Rasse, die viel Eier ohne besonderes Futter legt, gibt es noch nicht und kann es auch nie geben.

Behandlung der Goldfische im Winter. Goldfische bedürfen in den Monaten November, Dezember, Januar und Februar gar keines Futters. In diesen vier Monaten kann also die Fütterung ganz eingestellt werden, da durch die Futteraufnahme leicht eine für die Fische tödliche Verstopfung herbeigeführt wird. Dagegen ist den Goldfischen auch im Winter alle zwei Tage frisches Wasser zu geben, wobei darauf zu achten ist, daß dies möglichst die gleiche Temperatur hat wie das alte; es ist daher zu diesem Zweck längere Zeit vorher im Zimmer aufzustellen. Es sei ferner bemerkt, daß in den Monaten März, April und Mai, also den auf die Fastenperiode folgenden, nur sehr wenig und erst allmählich mehr Futter gereicht werden darf, weil sich der Verdauungsapparat des Fisches erst wieder an die Futteraufnahme gewöhnen muß.

Schokoladenkölche. 1/2 l Milch bringt man mit 50 g Butter zum Kochen, schüttet 10 im Mörtel zerstoßene geröstete Zwiebäde und 130 g geriebene Schokolade hinein und köcht diese Masse unter beständigem Rühren zu dicklichem Brei, bis er sich von der Kasserolle abblöht. Während die Masse abkühlt, rührt man 75 g Butter zu Sahne, fügt dann zwei ganze Eier, zwei Eigelbe, die abgekühlte Feigmasse, eine Messerspitze Salz, 70 g Zucker, ein Päckchen Detters Vanillinzucker und den feig geschlagenen Schnee der zwei Eiweiße hinzu. Ist alles gleichmäßig untereinander gemengt, dann rührt man mit einem Pössel Klößchen ab und köcht sie im Wasser gar; sie werden mit einer Vanillesauce aufgetragen.

Gänsebraten mit Grünkohl. Die Gans wird sauber ausgenommen, gesengt und gestoppelt. Dann schneidet man den Hals, die Flügel und die Füße ab, wäscht die Gans sauber aus und trocknet sie mit einem Tuch gut ab. Nun reibt man sie innen und außen tüchtig mit Salz ein, füllt kleine Äpfel, denen man das Herz ausgestopft hat, sowie einige Stiele Weißbrot in die Gans und dressiert sie mit Bindfaden. Die Bauchhaut zieht man über den Steiß, damit die Äpfel nicht herausfallen, oder man näht die Öffnung zu, legt dann die so zubereitete Gans in eine Pfanne, gießt Wasser unter und läßt sie in zwei bis drei Stunden weich braten. Während des Bratens muß die Gans fleißig befüllt und das ausgebratene Fett von Zeit zu Zeit abgeschöpft werden. Wenn die Gans weich ist, köcht man den angefestigten Fond mit etwas Fleischbrühe los und verdidt die Sauce mit klar gequirtem Gussin. Die Gans wird zerlegt angerichtet und mit den Äpfeln kräftig umgeben. Den Grünkohl gibt man nebenbei. Dieser wird von den Stielen gestreift, sauber gewaschen und in Salzwasser abgekocht. Man gießt ihn dann ab, spült tüchtig mit kaltem Wasser nach, drückt ihn gut aus und haßt ihn mit einem Wiegemeßer fein. Dann schneidet man eine kleine gehackte Zwiebel in Schmalz oder Gänsefett, tut den Kohl dazu und läßt ihn einige Zeit mit rösten. Nun streut man etwas Gussin darüber, rührt gut durch und gibt etwas Fleischbrühe dazu, worauf man den Kohl langsam weich und kurz eindünsten läßt. Von Zeit zu Zeit rührt man ihn um, damit er nicht ansetzt. Zuletzt fügt man etwas Zucker hinzu und schmeckt mit Salz ab.

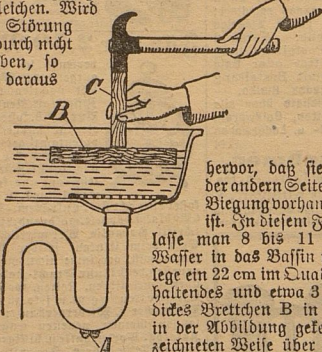
Servelat- oder Schlackwurst macht man folgendermaßen: Man verwendet dazu 1/2 frischen Speck und 2/3 mageres, rohes Rindfleisch von dem sogenannten Würbe- oder Rendenbraten, vom Schulterblatte und Rückgrat. Das magere Fleisch wird mit einem scharfen Messer abgedrückt, ausgehakt, sehr fein gehackt und, wenn es beinahe feint

genug ist, mit Salz, Salpeter und grobgestoßenem Pfeffer vermischt und durchgehakt. Der Speck wird entweder gleich mit dem Fleische gebackt oder in feine Würfel von der Größe einer Linse geschnitten und, wenn das Fleisch mit den Gewürzen fein genug gebackt ist, zugefetzt. Diese Masse fällt man in die sogenannten Schlackdärme der Schweine oder in Rindsdärme fest, wobei man mit einer Gabel hirters hineinziehen muß, damit die Luft abzieht. Das noch offene Ende der Würste bindet man fest zu, legt sie zwei Tage lang in eine Mulde, drückt sie während dieser Zeit einigemal nach und bindet sie fester zu; dann werden die Würste in mäßigen Rauche geräuchert.

Russische Schwanfbonbons. Zu diesen sehr wohl-schmeckenden und leicht zu bereiten Bonbons nimmt man süße Sahne und feingemahlene Zucker zu gleichen Teilen — eine Tasse Sahne, eine Tasse Zucker —, je nach der zubereitenden Menge, und nach Geschmack ganz fein gestoßene Vanille dazu. Diese drei Zutaten schüttet man in ein emailliertes Gefäß mit Griff, um letzteres ab und zu vom Feuer nehmen zu können, und bringt die Masse bei mäßiger Hitze und unter innerwährendem Rühren zum Kochen. Nach etwa einer halben Stunde wird daraus ein dicklicher, leicht dräumliger Brei, den man auf eine flache Porzellantortenschüssel mit Rand schüttet. In noch nicht ganz erkaltetem Zustande wird die Bonbonmasse in Längs- und diese wieder in Querschnitten geschnitten, von der Tortenschüssel gelöst und diese ganz kalt werden gelassen. Will man die Formen recht exakt machen, so fertigt man entweder kleine Papierbehälter an, in die man die noch warme Masse füllt, oder kauft passende kleine Formen, jedoch müssen diese vor dem Gebrauch mit etwas Olivenöl bestrichen werden. — Beliebte ist es auch, in die Bonbonmasse gefärbte und nicht zu klein gebackte Walnüsse oder Mandeln während des Kochens hineinzumischen. b. W.

Stiefelschmiere. Um eine ganz ausgereichete Stiefelschmiere, die das Leder weich, haltbar und wasserdicht macht, dabei von nicht unangenehmem Geruch ist, billig herzustellen, schmilzt man $\frac{1}{2}$ Pfund Hammeltalg, $\frac{1}{4}$ Pfund Harz, $\frac{1}{4}$ Pfund Bienenwachs und $\frac{1}{2}$ l gefochtes Veinöl auf mäßigen Feuer und mischt dann der Masse noch 80 bis 100 g flüssiges Gummilastum (Kautschuk), wie man es in jeder Fahrradhandlung zu kaufen bekommt, bei. Um die Schmiere schwarz zu färben, kann man Ruß hinzusetzen. Mit dieser Schmiere, die vor dem Gebrauch erwärmt wird, aber auch nicht zu heiß sein darf, bestreicht man mittels einer Bürste die gut gereinigten, trockenen Stiefel, auch die Sohlen, und bewirkt durch vorsichtigen Erwärmen des Leders über dem heißen Kochherd oder an der Dentur ein gutes Eingießen der Schmiere. So behandelte Stiefel bleiben weich und wasserdicht, und ein erneutes Schmierens ist selbst bei schlechtestem Wetter nur selten nötig, da die Schmiere wegen ihrer Konsistenz gut im Leder haftet. Flüssige Schmierer, und hierzu gehören alle gefärbten, weichen bald aus dem Leder. R.

Beseitigung von Verstopfungen im Ausgußrohr. (Mit Abbildung.) Hat sich ein Ausgußrohr verstopft, so schraubt man den Zapfen A ab und entfernt den störenden Gegenstand mit einem gebogenen Draht oder dergleichen. Wird die Störung hierdurch nicht gehoben, so geht daraus



herbor, daß sie an der andern Seite der Biegung vorhanden ist. In diesem Falle lasse man 8 bis 11 cm Wasser in das Bassin und lege ein 22 cm im Quadrat haltendes und etwa 3 cm dickes Brettchen B in der in der Abbildung gekennzeichneten Weise über den Ausfluß. Dann hält man ein viereckiges Stück Holz C auf das Brett und schlägt mit einem Hammer auf dessen Ende. Der hierdurch verursachte Stoß wird durch das

Abflußrohr auf eine große Entfernung fortgepflanzt und das Hindernis fast immer beseitigt. W. W. W.

Neue Bücher.

Schlachtvieh- und Fleischkunde für Landwirte von Dr. Hörner-Ravensburg. Neudamm 1906. Verlag von F. Neumann. Preis geheftet 5 M., gebunden 6 M.

Die Zeiten sind vorüber, wo der Landwirt sich mit dem Vernein aus einem oder wenigen Büchern über Landwirtschaft begnügen konnte. Wer heutzutage nutzbringend wirtschaften will, muß eine nicht geringe Zahl von Werken durcharbeiten, weil das Wissensgebiet sich außerordentlich erweitert hat. Ein landwirtschaftliches Gebiet ist erst in der allerneuesten Zeit gründlich bearbeitet worden, das ist die Schlachtvieh- und Fleischkunde, die trotz ihrer nicht geringen Wichtigkeit an den landwirtschaftlichen Lehranstalten, und zwar den hohen wie den mittleren und niederen, als besonders Unterrichtsgegenstand bisher nicht behandelt wird. Das soeben erscheinende Buch von Dr. Hörner, einem als Schriftsteller weit und breit bekannten Tierarzt und ehemaligen Ousebesitzer, ist das erste eigens für Landwirte geschriebene Werk dieser Art. Es ist berufen, die Anfänger in die Schlachtvieh- und Fleischkunde einzuführen und den erfahrenen Praktikern als Leses- und Nachschlagebuch zu dienen. Die Ziele, welche es verfolgt, sind im wesentlichen zweifache: Es will die Rentabilität der Zucht und Mast von Schlachtvieh erhöhen und den Viehproduzenten mit den für ihn praktisch wichtigen Bestimmungen der neuen Fleischbeschaugesetzgebung bekannt machen. Dazu kommen nützliche Unterweisungen über die Verwertung des Fleisches im landwirtschaftlichen Haushalte.

Den sich darbietenden umfangreichen Stoff behandelt der Verfasser in gemeinverständlich Darstellung in zwölf Kapiteln. Nicht weniger als 68 Abbildungen dienen zur Erläuterung des Textes. Das erste Kapitel handelt von den Schlachtieren im allgemeinen, es stellt eine Art Einführung dar. Zum allgemeinen Verständnis der vorgetragenen Lehren dienen ferner die Kapitel über Benennung, regelrechte Beschaffenheit und Verrichtungen der einzelnen Körperteile der Schlachttiere, sowie über Tierkrankheiten und ihre Erkennung im allgemeinen. Mit besonderer Gründlichkeit ist das hochwichtige und aktuelle Kapitel „der Schlachtviehhandel“ bearbeitet worden. Wer hierüber gründliche Kenntnisse sich aneignet, schließt sich vor mancherlei Unvorteilungen bei den sehr oft müßlichen Handelsgeschäften mit Schlächtern. Auch die Schlachtviehversicherung, welche als ein wirksames Mittel zur Milderung der Härten der Fleischschau sich erwiesen hat, wird auf das eingehendste abgehandelt. Als ein sehr interessantes Kapitel für den Landwirt muß weiterhin dasjenige bezeichnet werden, welches sich mit dem Einflusse der Fütterung, des Alters, des Geschlechtes, der Tötungsweise und anderer Umstände auf die Beschaffenheit des Fleisches beschäftigt. Die verschiedenen Schlachtmethoden, der Gang der gemessenen Auszuschachtung, die handwerksmäßige Zerlegung der Tierkörper, die Klassifikation des Fleisches und die Merkmale des Fleisches der verschiedenen Tiere werden in einem besonderen Abschnitt des Buches gründlich abgehandelt; ebenso die Erkennung des Alters der Schlachttiere.

Das Reichsfleischbeschaugesetz und die dazu vom Bundesrate erlassenen Ausführungsbestimmungen über die gesundheitliche Behandlung des Fleisches bei Schlachtungen im Inlande sind für den praktischen Landwirt nach vielen Richtungen hin von erheblicher Bedeutung, und zwar namentlich wegen der Hauschlachtungen, die beschauspflichtig sind, wenn die Tiere vor oder nach der Schlachtung Merkmale einer die Genusauglichkeit des Fleisches ausschließenden Erkrankung zeigen. Über diese Krankheiten enthält das Hörner'sche Buch eingehende, durch zahlreiche naturgetreue Abbildungen erläuterte Belehrungen. Überhaupt gewinnt der Leser einen Einblick in die Fleischbeschaugesetzgebung, welche für den Viehzüchtenden Landwirt von nicht geringer praktischer Bedeutung ist. Diesem Zwecke können die vorhandenen Lehrbücher für Tierärzte und Fleischbeschauer nicht dienen, weil in jenen Werken der Lehrgegenstand im wesentlichen nur nach der rein wissenschaftlichen oder von der beschau-technischen Richtung hin behandelt wird. Die Nachschaltungen und Unglücksfälle, denen gegenüber der Viehhesitzer oft ratlos gegenüber steht, hat der Verfasser im Schlußkapitel besprochen;

es werden Hinweise gegeben, in welchem Augenblicke man zum Messer greifen soll, wann man sich dagegen abzuwenden zu verhalten hat, in welchen Fällen der Tierarzt zu Rate zu ziehen ist, und wie man die zu Fleischvergiftungen Anlaß gebenden Krankheiten erkennt. Endlich möchte ich noch die Beachtung der Maßregeln zur Bekämpfung einiger zu empfindlichen Verlusten führenden Krankheiten des Viehs (z. B. Finnen) dringend empfehlen.

Die buchhändlerische Ausstattung des Hörner'scher Werkes muß ohne Übertreibung als hervorragend bezeichnet werden. Die zahlreichen Abbildungen von gesunden und kranken Fleischteilen sind naturgetreu und auf das sauberste hergestellt. Die Anschaffung der Schlachtvieh- und Fleischkunde von Dr. Hörner kann den Landwirten warm empfohlen werden. Das Buch kann insbesondere auch beim Unterrichte in landwirtschaftlichen Lehranstalten mit Vorteil Verwendung finden und den Fleischbeschauern zur Vertiefung ihres Wissens dienen. Dr. Straß.

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 Zweck, wenn dieselbe dreistufig erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Bl. in Bruchteilen beigefügt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Berücksichtigung. Die allgemeinen interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grüßlichlich nicht beachtet.)

Frage 191. Auf Gartenland, etwas feucht, möchte ich alle Jahre Kartoffeln bauen. Welche Sorten gedeihen am besten? Was für Dünger wende ich an?

R. W. in G.

Antwort: Ein Stück Land, welches jedes Jahr Kartoffeln tragen soll, muß jährlich gut mit Stalldünger gedüngt werden, und dürfte sich außerdem noch eine Gabe von Peruanano empfehlen. Als Sorten, die einen feuchten Boden vertragen, empfehle ich Paulsens Abdul Hamid und B. Galathea, beides schöne, ertragreiche Speisefkartoffeln von weißer Farbe, oder, falls rote Sorten bevorzugt werden, Paulsens Irene und B. Roland. Die Reifezeit der empfohlenen Sorten ist zwischen Mitte September bis Mitte Oktober. Frühreife Sorten dürfen, da der Boden etwas feucht, weniger zu empfehlen sein. W. W. W.

Frage 192. Soll man Buchsbaum jurischneiden oder nicht?

R. W. in G.

Antwort: Im allgemeinen wird der Buchsbaum nicht zurückgeschritten, höchstens darf man die Spitzen der einjährigen Triebe, wenn sie sehr lang sind, durchschnittlich $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ ihrer Länge einfüren. Ausgenommen von dieser Regel sind solche Bäume, die zu sehr zur Fruchtbarkeit neigen, da ist ein kräftiger Rückschnitt der Äste und Zweige nützlich. G.

Frage 193. In meinem Garten wuchert Brennnessel, welche sich von Jahr zu Jahr immer vermehrt. Wie ist diese zu vertilgen? G. W. in W.

Antwort: Das Vertilgen der kleublättrigen Gartennessel geschieht am einfachsten durch Jäten und Hacken. Sie hätten eben zeitiger mehr jäten und hacken sollen und nicht erst den Samen reif werden lassen. Jetzt hält es schwer, das Unkraut zu entfernen, ohne daß der Samen austreut. Etwas schwieriger ist das Vertilgen der großblättrigen Nessel. Diese gehört zu der ausdauernden Unkräutern, sie vermehrt sich nicht allein durch Samen, sondern auch durch Wurzel- ausläufer. Man achte darauf, daß beim Graben des Acker die Wurzeln dieses Unkrautes sorgfältig herausgesammelt werden. Und dann hacken und immer wieder hacken. G.

Frage 194. Ich habe 100 l Apfelwein gepreßt, $\frac{5}{6}$ säuerliche und $\frac{1}{6}$ süßliche Apfel. Die Äpfel sind gekämpft, haben einen Tag in der Wanne gestanden und dann abgepreßt. $\frac{1}{2}$ Wasser und 3 kg Zucker sind zugefetzt. Der Most liegt in einem geschwefelten Faße in einem Keller mit 10° gleichmäßiger Temperatur. Der Most will noch nicht recht gären, soll ich ihm noch Zucker und etwas Hefe geben?

R. W. in G.

Antwort: Durch den trockenen Nachsommer war die natürliche Hefe auf den Äpfeln nicht ganz normal entwickelt, darum will die Gärung nicht gleich so stürmisch kommen, ein Umstand welcher sich dies Jahr auch beim Traubenmost zeigt. Nur etwas Geduld, es wird schon kommen; sollte es Jüner aber gar zu lange dauern, so setzen Sie ruhig 50 g Hefe zu, es wird eher vorteilhaft als nachteilig sein. Somit ist Zusammenfetzung und Zubereitung ganz richtig und läßt sich ein ganz schöner Wein davon versprechen. Schlegel.

„Wog mit 15 Monaten nur 11 Pfund, konnte mit 18 Monaten allein laufen.“

Das klingt wie ein Wunder, und ist doch keines. Das erstaunliche Resultat wurde einfach erzielt durch die Anwendung von Scott's Emulsion mit Kalk- und Phosphorsäure. Der uns überjüngende Bericht lautet: Hannover, Cellerstr. 124a, 18. April 1907.

Mein kleiner Sohn Friedrich wog trotz aller vorzüglichen Nahrung und verschiedener Präparate mit 15 Monaten nur 11 Pfund. Da wurde uns von mehreren Seiten Scott's Emulsion empfohlen, und nach kurzem Gebrauch haben wir, welchen

überaus günstigem Einfluss sie auf unseren kleinen hatte. Das Kind lebte fröhlich auf, gezielte zehrende, der Stuhlgang wurde regelmäßig, die Zähne kamen ohne Beschwerden, und bald fräugte er sich so, daß er mit 18 Monaten allein laufen konnte. Jetzt ist er ausgelassen und vergnügt und springt den ganzen Tag herum. (gez.) G. Feuerbaum. Warum sollte Scott's Emulsion nicht auch Ihren Kinde helfen? Scott's Emulsion eignet sich weit besser als gewöhnlicher Lebertran dazu, reich und sicher Kräftigung herbeizuführen, denn der Lebertran in Scott's Emulsion - übrigens der beste Norwegische Dampfrtran, der in den Handel kommt - wird in einem besonderen Verfahren, dem Scottischen Verfahren, demart zu

bereitet, daß er vom schwächsten Magen leicht verdaut werden kann. Außerdem ist Scott's Emulsion so schmackhaft, daß die meisten Kinder sie als eine Delikatesse betrachten.

Scott's Emulsion wird von uns ausschließlich in großen Packungen, und zwar nie lose nach Gewicht oder Maß, sondern nur in verpackten Originalflaschen in Aktion mit unserer Schutzmarke (der Fische mit dem Dorsch). Scott & Bowne, W. m. b. H., Frankfurt a. M. Bestandteile: feiner Medizinal-Lebertran 1500, prima Whisky 500, unterphosphorigsaures Kalk 43, unterphosphorigsaures Natrium 20, Pulv. Tragant 30, feiner arab. Gummi Pulv. 20, beständiges Wasser 1200, Alkohol 110. Diese aromatische Emulsion mit Zimt, Vanille- und Guaiacumöl ist 2 Tropfen. (18)

Die besten Uhren

Spezialität: Präzisionsuhren, zusammen 14 mal prämiert, liefert Deutsche Uhren-Industrie Berlin 464, Lindenstr. 101/102 u. Friedrichstr. 10.

Echt silberne Remont.-Uhren. genau abgezogen, 6 Rubis, 2 echte hochfein verzierte Goldränder, vergold. Zeiger Mk. 8,45.
Dieselbe Uhr, vergoldete Cavette, 10 Rubis, allerfeinstes Brückenwerk, hohelegante Ausführung Mk. 12,75.

Ankeruhren, 15 Rubis, 2 Deckel, echtes Silber, 2 echte Goldränder, prima Präzisions-Werk Mk. 15, 18, 23, 25, 30. **Utgehende Nickel-Remont.-Uhren** von M. 3,25 an **Versilberte Uhren,** zwei echte Goldränder „ 5,75 „ **Echt goldene prachtvolle Damenuhren** „ 13,75 „ **Weckeruhren,** genau und pünktlich weekend „ 1,80 „ **Regulateure,** gutgehend, Nussbaum poliert „ 5,75 „ **Photographen,** laut spielend reiner Ton „ 4,50 „

Für jede Uhr 3 Jahre schriftl. Garantie. Umtausch gestattet oder Geld zurück über Uhren jeder Art, hochmoderne Ketten, Ringe Broschen, Gold-, Silber-, Kupfer-, Nickel- und Bronze waren, Photographen, Musikwerke etc. gratis und frei ohne Kaufzwang. Anerkannt beste, reelle und direkte Bezugsquelle für Uhrmacher und Händler.

Nerven-Spannkraft-Er-

schöpfung, deren Verhütung und völlige Heilung von Spezialarzt Dr. Rumlir. Preisgekröntes, eigenartiges, nach neuen Gesichtspunkten bearbeitetes Werk, 840 Seiten, viele Abbild. Wirklich brauchbarer, äusserst lehrreicher Ratgeber und bester Wegweiser zur Verhütung und Heilung von Gehirn- und Rückenmarks-Erkrankung, der auf einzelne Organe konzentrierten Nerven-Zerrüttung und deren Folgezustände. Für jeden Mann, ob jung oder alt, ob noch gesund oder schon erkrankt, ist das Lesen dieses Buches nach schwämmischen Urteilen von geradezu unschätzbarem gesundheitlichen Nutzen. Der gesunde lernt, sich vor Krankheit und Sichtung zu schützen der bereits Leidende aber lernt die sichersten Weg zu seiner Heilung kennen. Für Mark 1.60 Briefmarken franko zu beziehen von Dr. Rumlir, Genf 541 (Schweiz).



Erreicht haben wir es, ein wirklich kalloses, unter Garantie funktionierend, neu verbessertes **Christbaum-Engelgeläute No. 1**, wie Zeichnung, zu dem billigen Preise von **Mk. 1.10** zu liefern. nur **Mk. 1.10** Franko Haus bei vorheriger Einsendung des Betrages 20 Pfg. Porto, gegen Nachnahme 30 Pfg. Porto extra. 3 bis 13 Stück bei vorher. Einsendung des Betrages 50 Pfg. Porto, gegen Nachnahme 80 Pfg. Porto. 14 Stück senden wir portofrei und legen 1 Stück derselben nebst 1 Taschenmesser gratis bei. No. 3. Dasselbe ähnlich, jedoch kleinere Geläute, in hübscher Ausführung, per Stück **Mk. 0.60**. Diese Geläute werden aus hochfein vernickeltem Metall sehr solide hergestellt und über-treffen daher an Ausführung fast alle ähnlichen Geläute. Das Ge-läute ist eine Zierde für jeden Weihnachtsbaum und ersetzt jegliche Spitze, kann aber auch unter den Baum gestellt werden. Sobald die Kerzen angezündet werden, setzen sich die Rädchen in Bewegung, u. die an Ketten daran befestigt, Perlen schlagen alsdann gegen die Glocken an, u. nun hört man ein feierliches Weihnachtsgeläute, welches Veranlassung zu einer richtigen Weihnachtsstimmung gibt. Wenn man das Instrument auf einen geläutet. Offen stellt ohne die Kerzen anzuzünden, so ent-steht auch ein harmon. Geläute. Fast in keinem Haushalt wird wohl ein **Engelgeläute** fehlen, da doch der Preis ein sehr geringer solches **Engelgeläute** ist. Da wir im vorj. Jahre wegen zu starker Nachfrage **Tausende** nicht liefern konnten, wäre es rats., wenn Sie Uhren Bedarf in Ihrem eig. Interesse schon jetzt decken würden. Gebrauchsanw. liegt bei. Katalog versend. wir gr. u. fr. Neu in. Christbaumschmuck, Spiel-, Musik-, Gold-, Silber-, Nickel-, Leder- u. Stahl-, Uhren, Waffen u. Munition etc.

Gebrüder Bell, Gräfrath bei Solingen.
Fabrik-Versandgeschäft - Pracht-Katalog gratis und franko!



Ich kann nicht mehr von Ihrer Marke B lassen, denn sie liefert, unter anderem Futter vermischt, Borzügliches. Wilhelm Zanger, Feuerbach.

Senden Sie mir sofort per Post 5 Kilo und ferner 1 1/2 Kilo per Bahn, beide Sendungen Marke B, mit der ich stets große Erfolge hatte. Oberförster Müller, Schloß Schmidheim.

Angesichts solcher Zuschriften, die mir zu Tausenden eingegangen sind, ist es von gar keinem Belang, wenn hier und da ein Theoretiker vom grünen Tisch eine andere Meinung äußert. Man sei vorsichtig gegenüber theoretischen, praktisch unadäquaten Behauptungen! M. Brockmann's Marke B (nur erst mit dem oben abgebildeten Zwerg als Schutzmarke auf jeder Packung) besteht aus Futtertrocken und die freigeit anregenden Drogen und kostet: 100 Kilo 39 Mk., 50 Kilo 20 Mk., 25 Kilo 11 Mk., 12 1/2 Kilo 6.50 Mk., 6 Kilo 3.50 Mk. Alles franko. 5 Kilo per Post, größere Sendungen per Bahn. Vollmadsahme 20 Pf. extra.

M. Brockmann, Chem. Fabrik, Leipzig-Eutritzsch 22.

Mauersteine, Dachfalzziegel, Kanalröhren, Trottoir- u. Flur-Platten aus Zement und Sand werden am billigsten mit unseren einfach aber solid gebauten


Spezialmaschinen hergestellt. Kataloge und Auskünfte gratis und franko. **Probstheidaer Sandverwertungs-Gesellschaft, Probstheida-Leipzig H.**



Tausende Raucher empfehlen meinen garantiert ungeschworenen, des-halb sehr bekömmlichen und gesund. **Tabak. 1 Tabakspieße umsonst zu 9 Pfd. Meier-**berlinchen für 4,25 franko. **9 Pfd. Pastorentabak u. Pfeife kosten** zus. 5 Mk. **fr. 9 Pfd. Jagd-Kanister mit Pfeife** Mk. 6.50 **9 Pfd. holl. Kanister u. Pfeife** Mk. 7.50 **fr. 9 Pfd. Frankfurter Kanister** kostet franko mit Pfeife **10 Mk.** Bitte angeben, ob nebenst. Gesundheitspfeife od. eine reichgesch. **solzspieße od. eine lg. Pfeife erw.**

K. Köller, Bruchsal (Baden). Fabrik. Weltrup. (113)

Beinfranke. verlangt Brodfröde: Die Döhrtrahmethode von Dr. Strahl. Anleits. 3. Selbstbehandlung mit Wundkr. 90, eine 10 & Dr. med. Ernst Strahl. Befenbüderhof 29/33, Hamburg 300.



Echt silberne Remontoir-Uhren, garantiert gutes Werk, 6 Rubis, schönes starkes Gehäuse, deutscher Reichstempel, 2 echte Goldränder, Emaille-Zifferblatt, Mk. 3,50. Dieselbe mit 2 echt silbernen Kapselfn, 10 Rubis, Mk. 12.-, Schlochte Ware führe ich nicht. Meine sämtl. Uhren sind wirkl. gut abgezogen u. genau reguliert; ich gebe daher reelle 2-jährige schriftliche Garantie. Versand geg. Nachn. od. Posteingahlung. Umtausch gestattet oder Geld sofort zurück, somit Bestellung bei mir ohne jedes Risiko. - Reich illust. Preisliste über alle Sorten Uhren, Ketten, Goldwaren, Musikwerke, Stahl- u. Lederwaren gratis u. franko. (214)

S. Kretschmer, Uhren, Ketten u. Goldwaren engros, Berlin 437, Neue Königstr. 4. Reelle u. wirklich billige Bezugsquelle für Uhrmacher und Wiederverkäufer.



„Was Sie zu Weihnachten schenken sollen?“
Etwas Praktisches, z. B. eine grosse Flasche **MAGGI's Würze**, die gewiss von jeder Hausfrau mit Freude entgegen-genommen wird. (228)

MUSIK-WERKE aller Art.
gegen Monatsraten 2 Mk. an. Musik-Katalog No. 539 gratis u. frei. **Bial & Freund, Breslau II.**



Garantie für Güte. Preisliste frei. **Wilhelm Herwig in Markneukirchen i. S.** Welches Instrument gekauft werden soll, bitte anzugeben.



Dämpfigkeit der Pferde (auch chronischer Husten, Gichtknoten) **heilbar.**
Erfolg überraschend. **Geleit. Anerkennungen, 500 Briefe tollentfr. Arwin Ripp, Dresden 719.**

8 Mark per Tag Verdienst zu Haus. Grosse Anleihe gegen 20 Pfennige. Bestes Unternehmen. **Jacob Ulmer, Schoenaich-Struttenf.**

Für nur 2,50 Mk. berichte ich einen gutgehenden Feder mit nachleuchtend. Zifferblatt. **Neuheit! Nur 2 Mk. kostet ein elegant ausgestatt. potentiamtl. gefüll. Kromenweder mit nachleucht. Zifferbl., sehr fest und lange wekl. 1 1/2 u. 7.10 Mk. **Epil.-Rem.-Uhr, 8 Rubis, m. doppelt. Goldrand, 2jähr. schriftl. Garantie. Wer wirklich viel Geld beim Einkauf solcher Ware sparen will, verläufe nicht, meinen neuesten Katalog, Pracht-Katalog über sämtl. Uhren, Ketten, Gold- u. Silberwaren etc. grat. u. franco zu versch. **Uhrmacher u. Wiederverkäufer** verlangen meinen neuesten engros-Katalog. **Schreibweise u. Billige Bezugsquelle in Uhren, Souvenirwaren, Werkzeugen, Ketten u. Goldwaren etc.** Versand nur gegen Nachnahme oder vorherige Einzahlung. **Porto u. Verpackung extra. Umtausch gestuttet. Hugo Pincois, Hannover 27.******

Uhren billigerer Qualität: **Nickel-Rem.-Uhr, 80 Rd., . . . 2,75**
Echt silberne Herren-Rem.- . . . 6,75
Echt silberne Damen-Rem.- . . . 6,75
Goldene Damen-Remont.- . . . 12,75
8 Rubis Uhren mit Absteller 1,50

| Gold- u. Silberwaren | Nickelwaren | Optische Artikel |
|---|---|---|
| Wecker-Uhren mit Absteller . . . v. 1,60 an | Julius Busse | Kaffeeservico, vor-nick., 4teil., 1 Ltr. v. 6,75 an |
| Nickel-Remont.-Uhr, 80 Stunden-Werk . . . 3,00 | Berlin C. 19, | Brotkörbe . . . „ 0,45 |
| Echte silb.-Rem.-Uhren . . . 6,90 | Grünstrasse 4 S. | Tafelaufsätze, ver-silbert . . . „ 2,50 |
| Echt silb. Remont.-Uhren, 6 Rubis . . . 7,20 | Reich illustrierter Katalog | Photographie-Albums . . 0,70 |
| Echt gold. Damenhals-ketten, m. Schieb., 180 cm lang . . . 12,50 | über alle Arten von Uhren, Ketten, Gold-, Silber-, Nickel- u. Bronzwaren, opt. Instrument., Photogr. Apparate, Musikwerke, u. Stahl-, Uhrenwerk- u. Werkzeugen u. franko. | Photograph. Apparat mit 6mal Platten-wechselung . . . 4,50 |
| Echt goldene Ringe . . . 0,95 | gratis | Operngläser mit Etui . . 3,75 |
| Versand geg. Nachn. od. vorh. Einzahlung d. Betr. Risiko ausgeschlossen, da bei Nichtfall. Geld retour. | u. franko. | Wirklich billige u. anerkannt reelle Bezugsquelle für Wiederverkäufer, Uhrmacher und Händler. |
| Uhren aller Art | Bronzwaren | Photogr. Apparate |

Für Redaktion: Bobo Grundmann, für die Inserate: Joh. Neumann, Druck: J. Neumann, Neudamm. - Verlag von Carl Zöfel, Remberg (Hess. Land)