



# Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung  
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Jr. 43.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1907.

— Jeder Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Gesetz vom 13. Juni 1901.) —

## Die Ananas.

Von A. N.-Fr. (Mit Abbildung.)

Die Frucht der Ananas (*Ananas sativa* Mill.) wird als die köstlichste unter allen Früchten der Erde gerühmt und gepriesen, die uns Pomona geschenkt hat, denn sie vereinigt in sich alles, was überhaupt Wohlgeschmack heißt.

Die Pflanze selbst wird bis 1 m hoch bei 2 cm im Durchmesser. Der Stamm trägt 30 bis 40 Blätter von 120 cm Länge bei 6 bis 7 cm Breite. Die Blätter sind gleichmäßig gebogen, die unteren flach, die oberen mehr gefurcht, oberseits dunkelgrün, rotbraun gefärbt, unterseits grau mit weißlichen Linien. Die Ränder sind mit starken, hornartigen, rückwärts-gebogenen Stacheln bewaffnet; die Spitze ist pfriemförmig. Der Blütenstand (Abbild. A) ist zapfenartig, 100 bis 150 Blumen tragend. Die Blüten (Abbild. C und D) sind rosig und bringen fleischige Früchte hervor, die sich dann zu dem bekannten Körper der Ananasfrucht (Abbild. B) verbinden, der noch dadurch ausgezeichnet ist, daß die Achse und die Deckblätter ebenfalls saftig werden. Die Frucht wird sehr häufig von einem Schoppe grüner Blätter gekrönt, der die durchgewachsene Achse darstellt.

Die Ananas wurde den Europäern zuerst nach der Entdeckung Amerikas bekannt, wo sie sich besonders in Brasilien und Mexiko findet. Von hier verpflanzte man sie nach West- und Ostindien, und im Anfang des 18. Jahrhunderts glückte ihre Erziehung nach vielen mißlungenen Versuchen auch in Europa, doch kann sie bei uns nur in Warmhäusern, in Töpfen und Kästen gezogen werden.

In Deutschland ist die gerippte Ananas von trefflichem Geschmack, in England die Queen-Ananas, in Frankreich die Martinique-

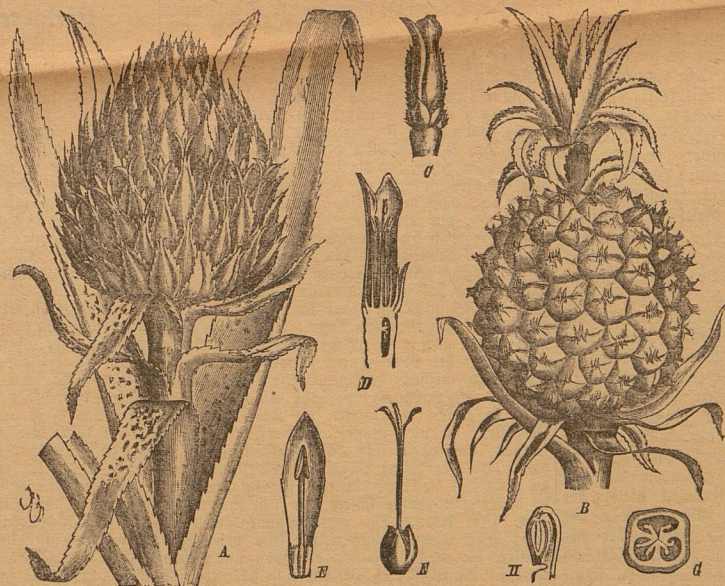
Ananas besonders beliebt, auch eine sehr große Providence, die glatte Cayenne und die Caville sind sehr verbreitet.

Die Verwertung der Ananas in der Küche und im Keller ist eine sehr mannigfache. Bei festlichen Tafeln ist sie eine prächtige Zierde der Dessert-Fruchtkörbe und muß dann stets mit der Blattkrone aufgetragen werden, weil sie nach Abnehmen dieser sehr an Geschmack verliert. Man schneidet sie in Querscheiben, zu denen Zucker gereicht wird, indessen ist sie

den Boden des Gefäßes mit einer dicken Schicht Zucker beginnt und oben mit einer eben solchen schließt. Das Gefäß muß bis zum Rand gefüllt sein. Vor Aufsetzen des Porzellan-Deckels legt man noch ein Blatt Pergamentpapier über die Zuckerschicht, damit ein wirklich dichter Verschluss erzielt wird. Nach Verlauf von etwa drei Tagen wird der Deckel entfernt und der Zucker bis zum Rande nachgefüllt. Dies Verfahren kann man etwa zwei Wochen lang wiederholen. Die so konservierten Ananas halten sich jahrelang, doch empfiehlt es sich, jedesmal bei Entnahme von dem Vorrat sich nur eines silbernen Löffels zu bedienen.

Ein anderes, sehr empfehlenswertes Konservierungsverfahren ist das nach Wed: Möglichst reife Früchte werden sauber gewaschen und halbiert. Dann wird das „Herz“ aus der Frucht entfernt, die Frucht selbst in kleine Würfel geschnitten und in Gläser gefüllt. Die Zuckerslösung, bestehend aus 300 g Zucker auf 1 l Wasser wird darübergegossen, worauf die Gläser 15 Minuten bei 90° C erhitzt werden.

Ein sehr köstliches Erzeugnis der Küche ist eine Ananas-Torte, die man folgendermaßen bereitet: Von zwei harten Semmeln wird zunächst die braune Rinde abgerieben, dann schneidet man sie in Scheiben und läßt sie ungefähr zwei Stunden in  $\frac{1}{4}$  l Cyper- oder Madeira-Wein weichen. Inzwischen verkocht man eine Ananas zu Püree, das durch ein Sieb gestrichen wird. Hierauf füllt man das Püree in eine Schüssel, fügt die aufgeweichten Semmeln, 125 g feinen Zucker, 125 g geschälte und fein gestoßene Mandeln und sechs Eigelbe hinzu und rührt die Masse eine halbe Stunde lang. Nun mengt man das zu festem Schnee geschlagene Weißer von sechs Eiern unter den Teig und füllt die Hälfte davon in die runde, mit Butter ausgeglichene und mit geriebener Semmel bestreute Tortenform. Alsdann zertheilt man eine



Ananas (*Ananas sativa*). A Blütenstand. B Sammelfrucht, an der Spitze durchwachsen. C Blüte. D Dieselbe im Längsschnitt. E Blütenblatt mit Stängelgefäß. F Stempel. G Fruchtnoten im Querschnitt. H Samenanlage.

in rohen Zustande stets etwas hart und schmeckt eingemacht viel angenehmer; besonders geeignet ist sie zur Bereitung von allerlei Getränken, denen sie ein sehr schönes Aroma gibt.

Ein im Haushalt beliebtes Verfahren, die Ananas einzumachen, ist folgendes: Die Ananas wird von ihren Spitzen befreit und in fingerdicke Scheiben geschnitten, worauf man sie schichtweise in ein mit dicht schließendem Deckel versehenes Porzellangefäß bringt. Auf jede Lage Ananas streut man eine Schicht feinen Zucker, und zwar derart, daß man auf

zweite Ananas in Scheiben, legt sie auf die Masse, füllt darauf die andere Hälfte des Teiges darüber und bäckt die Torte bei mäßiger Hitze. Man glasiert die Torte nach dem Backen mit Zuckerguß und kann sie nach Belieben verzieren.

Ganz vorzüglich ist auch eine Ananas-Creme. Zu dem ausgepreßten Saft zweier Zitronen fügt man eine Oberstufe voll Saft von eingemachter Ananas, vier in kleine Würfel zerschnittene Ananascheiben und 80 g gestohlenen Zucker. Hierunter mengt man 40 g weiße Gelatine, rührt alles gut durcheinander, mischt 1 l geschlagenen Rahm dazu und stellt es in einer Form auf Eis.

Kalter Ananas-Pudding bildet im Sommer eine angenehme Erfrischung. Dieser wird hergestellt, indem man eine abgeschälte Ananas auf dem Reibeisen reibt, hierzu eine halbe Oberstufe Wasser und 250 g gestohlenen Zucker mischt, diesen Brei einige Minuten kochen läßt, durch ein Sieb streicht, mit 33 g in warmem Wasser aufgelöster Gelatine gut verrührt und mit einem knappen Liter feiggeschlagenem süßen Rahm vermengt. Dann streicht man eine Form mit Mandelöl aus, füllt die Masse hinein, stellt sie auf Eis und läßt sie erstarren, stürzt sie auf eine Schüssel und garniert sie mit kleinen Biskuits oder Waifern.

Eine sehr willkommene Gabe des Kaffee- und Teetisches bildet für Damen Ananas-Gefrorenes mit Ungarwein. Man kocht für eine große oder zwei kleine Ananas  $\frac{1}{2}$  kg Zucker mit 1 l Wasser bis er Wäsen wirft. Dann gießt man ihn in eine Porzellanschale und fügt, wenn er etwas abgekühlt ist, den Saft von vier bis fünf Zitronen hinzu. Die Ananas wird auf dem Reibeisen oder dem Reibstein recht fein zerrieben und dann mit dem Zucker und Zitronensaft vermischt; falls die Masse zu dick sein sollte, fügt man etwas Ungarwein, am besten Tokajer, hinzu. Dann läßt man die Masse eine Stunde lang stehen, wonach man sie durch ein sehr feines Sieb streicht und in die Gefrierbüchse füllt. Sowie die Masse anfängt dick zu werden, gießt man nach und nach eine halbe Flasche Ungarwein hinzu, dreht fleißig und rührt oft mit dem Spatel, weil die Masse wegen des Weines langsamer gefriert. Hat man keine frische Ananas, so tut Ananas-Marmelade dieselben Dienste.

Zu höchst origineller Weise bereiten einige Indianerflämme Süd- und Mittelamerikas eine Art Ananas-Wein. Den Grundbestandteil dieses Weines bildet die „chicha“, das Nationalgetränk des inneren Südamerikas, das die Indianer aus Mais bereiten, den sie zu diesem Zweck zerkauen. Man kann ganze Familien bei der angenehmen Beschäftigung der Chichabereitung überraschen und beobachten, wie sie das Produkt ihrer appetitregenden Tätigkeit einträchtig in eine Schüssel spucken und, nachdem sie heißes Wasser dazugegossen haben, es der schnell eintretenden Gärung überlassen. Das fertige Getränk bietet der Indianer dem Fremdling als Beweis der Gastlichkeit an. In Mexiko werden der aus Gerstenwasser und Maismehl bereiteten Chicha in Scheiben geschnittene Ananasfrüchte, sowie Zimt, Nelken und Zucker zugelegt. Auch erzeugt man Ananas-Wein als ausschließliches Produkt gegorenen Ananasafte; er steht infolge seines, wenn auch geringen Säuregehaltes zwischen den weinartigen und den rein alkoholischen Getränken.

Das wundervolle Aroma der Ananas ist das dankbarste für jeden Bowlenbrauer, der, wenn es irgend möglich ist, sich frischer, reifer Früchte bedienen sollte. Etwa 375 bis 500 g reife Frucht rechnet man auf fünf oder sechs Flaschen Wein. Die Bowle verträgt viel Eis, auch der vor dem Auftragen zuzugebende Sekt muß frappiert werden. Man

reicht Ananasbowle zu Geflügel, Wild und Federwild, auch zu süßen Speisen.

Eine vorzügliche Ananas-Bowle brant man wie nachstehend: Kurz vor Tisch schneidet man eine halbe oder eine kleinere ganze Ananas, ohne sie zu schälen, in 1 cm starke Scheiben. Dann gießt man vier bis sechs Flaschen leichten Weißwein (Rheinwein) und zwei bis drei Flaschen Sekt über und serviert „ohne Gemüse“. Nach Geschmack kann man auch Rotwein zusetzen.

Zu dem beliebten Ananas-Punsch löst man  $\frac{1}{4}$  kg Zucker in 3 l kochendem Wasser auf, gießt hierzu drei Flaschen Rheinwein, eine Flasche alten Jamaika-Rum und zwei Flaschen Champagner. Dann läßt man den Punsch in einer Terrine auf dem heißen Herd eine Stunde lang ziehen und fügt zuletzt den ausgepreßten Saft einer geriebenen Ananas hinzu. Die Terrine muß gut zugedeckt bleiben, damit sich das Aroma nicht verflüchtigt.

Sehr angenehm ist an heißen Tagen eine auf folgende Weise bereitete Ananas-Paltschale. Hierzu schält man eine Ananas und teilt sie in vier Teile, von denen zwei in dünne Scheiben geschnitten, mit Zucker bestricht und auf Eis gestellt werden. Die anderen beiden Teile zerreibt man samt der Schale, kocht das Mus in 1 l gefäutertem Zucker einmal auf und preßt die Masse durch ein Tuch. Zu diesem Saft fügt man  $\frac{1}{2}$  Flasche Rheinwein und den Saft einer Zitrone, vermischt noch nach Geschmack mit gestohlenen Zucker und tut den Wein samt den Ananascheiben in eine Terrine. Die Paltschale wird bis zum Gebrauch kalt gestellt.

### Die Mauser des Geflügels.

Für unsere Leser hat das Geflügel ohne Frage sehr großes Interesse, und hoffe ich, dem einen oder anderen durch meine Schilderung einen Gefallen zu erwiesen. Nach Jahr und Tag wird mancher einsehen, wiewohl ich schon Einnahmen sich aus der Geflügelzucht erzielen lassen. Namentlich möchte ich den Hausfrauen warm ans Herz legen, sich der Sache anzunehmen. Wollen wir in der Geflügelzucht etwas erreichen, so sind mancherlei Bedingungen zu erfüllen; in erster Linie sind natürlich die richtigen Rassen zu halten, und dann sind die Tiere gut zu versorgen und rationell zu füttern. Unter einer rationellen Fütterung verleihe ich eine solche, bei der man nicht mehr, als notwendig ist, in die Tiere hineinfüttert; denn die Hauptsache ist, daß die Sache auch etwas abwirft, und das kann sie nur, wenn die Fütterung genau bemessen wird; sie soll den Tieren alles das bieten, was sie gebrauchen, aber sie soll auch nicht zu teuer kommen, denn das Jahr hat bekanntlich 365 Tage. Besondere Aufmerksamkeit und guter Pflege bedürfen die Tiere in der Zeit der Mauser, und so wählte ich dieses Thema zu meinem heutigen. Die Mauser stellt an den Organismus sehr hohe Anforderungen, denn in dieser Zeit werfen die Tiere das alte Federkleid ab und müssen es durch ein neues ersetzen; und es ist klar, daß dieselben gerade in dieser Zeit der besten Pflege bedürfen; aber gar zu leicht sind die Unverständigen geneigt, die Tiere in dieser Zeit gerade schlecht zu füttern, weil sie keine Eier legen. Die einen glauben, weil sie keine Eier legen, bedürfen sie kein besonderes Futter, die anderen gönnen es ihnen nicht, eben weil sie keinen Ertrag liefern, und gar oft habe ich über „die dummen Führer“ schimpfen hören, daß sie so viel kosten und nichts einbrächten. Ein solches Verhalten ist natürlich grundfalsch. Der verständige Züchter wird sich in anderer Weise zu helfen wissen, und zwar, indem er Frühbrut treibt, damit er in der Zeit, wo die andern Hennen nicht legen, junge Tiere hat, die in dieser Zeit zu legen beginnen. Fällt man dann ein Huhn, das winterfest ist, also vor allen Dingen einen kleinen Kamm hat, so bekommt man nicht allein während der Mauser, sondern während des ganzen Winters frische Eier, und damit tritt die Hühnerzucht in das Stadium, wo sie sehr rentabel ist, denn im Winter läßt sich das Ei mit 10 Pf., sogar mit 15 Pf. verwerten. Diese Frühbrüttere haben dann noch den großen Vorteil, daß sie im nächsten

Jahre schon früh, und zwar meistens im August, mit der Mauser beginnen, und da wir dann eben heiße Tage haben, auch meistens reich damit fertig werden; denn die Wärme ist während der Mauser neben guter Fütterung eine große Wichtigkeit. Wie ich schon sagte, muß die Fütterung in dieser Zeit eine sehr sorgfältige sein, und wenn man sonst auch genau fallulieren muß, so sollte doch in dieser Zeit keine verkehrte Sparfamelei Platz greifen. Vor allen Dingen müssen die Tiere regelmäßig gefüttert werden, und zwar dreimal täglich, auch muß die Fütterung so sein, daß sie wenig Anforderungen an den Verdauungsapparat stellt, denn durch die Mauser wird der Organismus geschwächt und mit ihm die Verdauung. Ich gebe darum den Tieren ihre Frucht aufgekaut; dieselbe wird am Abend zuvor mit genügend Wasser in die Grube gesetzt, so sie langsam auflaut, wird dann auf einen Durchschlag zum Abfließen geschüttelt und mit Spratts Gießel angemengt, und zwar nimmt man so viel davon, wie an den Körnern haften bleibt. Sehr wichtig ist es, dem Körnerfutter, am besten ist ein Gemisch von Hafer und Weizen, etwas Hansianen beizumischen; derselbe ist sehr kräftig und gibt ein schönes Gefieder. Mittags erhalten die Tiere dann ein Weichfutter, bestehend aus dem Sprattschen Fleischsaft-Geflügelfutter und Gießel. Man setze diesem Futter etwas Cardiac- oder Knochenmehl hinzu, sowie Kartoffeln und Mager- oder saure Milch. Man erhält auf diese Weise ein schnackhaftes Futter, das von den Tieren gern gegessen wird und ihnen ganz vorzüglich bekommt. Auch ist der getrocknete Klee, gehackt und beigemischt, ein vorzügliches Weigefutter, denn er ist reich an Protein, Kalk und Nährsalzen. Am Nachmittag erhalten die Tiere dann noch einmal Körnerfutter, und zwar 25 bis 30 g pro Kopf. Haben die Tiere ferner noch einen sauberen, warmen Stall, so kommen Verluste kaum vor. Dem Wasser jege man etwas Eisenbitriol zu, das einen guten Einfluß auf das Gefieder hat. Will man Krankheiten vorbeugen, so muß der Stall wenigstens einmal wöchentlich gereinigt werden.

### Kleinere Mitteilungen.

**Sollen die Pferde Stollenreifen oder flache Reifen erhalten?** Bei der Feldarbeit und im Sommer ist das flache Eisen zweckmäßiger und zuträglicher für das Pferd, als das Stollenreifen. Ein sorgfältiger Beschlag, der alle vier Wochen untersucht, bzw. erneuert werden sollte, ist und bleibt das billigste Mittel, die Leistungsfähigkeit der Gespanne zu erhalten. Dagegen sind schwere Eisen mit so hohen Stollen und dadurch verlängerte Beschlagsperioden eine falsche Sparfamelei, die selbst die besten Pferdehufe zugrunde richtet. Wenn im Winter der Glätte wegen Stollen aufgelegt werden müssen, sollten sie nicht über  $\frac{1}{2}$  cm hoch und mit entsprechenden Griffen an den Hohen versehen sein.

**Die Herbstweide des Rindviehes** dauert so lange fort, als dasselbe genügend Nahrung findet, was von der Quantität des Weizens abhängt. Bei anhaltend trockenem Wetter ist der Nachwuchs kein entsprechender, und die ersten starken Nachfröste zerstören den Pflanzenwuchs. Man hüte sich aber, das Vieh auf bereifte Weiden zu treiben, da die Folge hiervon häufig Blähungen und Verwerfen sind. Bei der Stallfütterung bilden Futtermais, Stoppelrüben und Hummelrübenblätter, die aber nie ohne Beigabe von Darrfutter gegeben werden sollten, gewöhnlich das letzte Grünfutter, und ist von dieser allmählich der Übergang zur Winterfütterung einzuleiten. Bei letzterer ist namentlich zu beobachten, daß die Menge und die Güte des Futters eine möglichst gleiche bleibt, und daß das Winterfutter vom Vieh mit gleicher Begierde wie das Sommerfutter verzehrt wird; denn davon hängt es ab, ob das Milchvieh den bisherigen Milchtrag ungeschmälert fortgibt oder nicht.

**Die Ferkel** plegen sich in den ersten Tagen nach der Geburt dicht am Körper der Mutter zu lagern, und nicht nur von der Körperwärme der Mutter, sondern auch von der Wärme, welche durch das Zusammenlagern erzeugt wird, zu profitieren. Nur zum Sauggeschäft werden sie mobil. Weichen die Ferkel aber von dieser Gewohnheit ab, lagern sich vereinzelt, sind unruhig und besüßeln mit ihren Entleerungen den Lagerplatz, so ist mit Sicherheit anzunehmen, daß irgend etwas nicht in Ordnung und daher die größte Aufmerksamkeit geboten ist; denn erlangt irgend

ein ungünstiger Einfluß erst größere Gewalt über die Ferkel, so ist später die größte Kunst und Sorgfalt vergeblich.

**Der Durchfall der Ziegen** ist in den meisten Fällen eine Folge von Fehlern bei der Fütterung. Erhalten die Tiere längere Zeit warm gewordenen Grünfütter, hartes und schlechtes Wasser, Spülfränke usw., so kann der Durchfall die schlimmsten Folgen haben. Aber auch organische Fehler, wie z. B. Darmgeschwüre, können die Ursache des Durchfalls sein. Die Behandlung erfordert Schutz vor Gefährdung, Vermeidung von Grünfütter und Wehl-, Kleie- oder Spülfränken, Verabreichung von trockenem Futter und überschlagenes Getränk.

**Eine sinnreiche Bauernregel**, welche den Vorzug der Wahrheit hat, lautet: Wer Schiff und Geschir nicht trocken und reinlich hält, — muß zahlen sehr oft unnützes Geld. — Drum klopf von Wagen und Pfluge den Schmutz, — und bringe sie zeitig vom Hofe in Schutz. — Auch werden nur dem die Ketten vom Wagen gestohlen, — der zu faul ist, sie abends ins Haus zu holen.“

**Sorterbäume** mit gleichmäßigen Krönen oder Pyramiden muß man spter ansetzen, damit die Form derselben nicht durch stellenweise zu stark treibende Zweigspitzen verloren geht. Beim Schnitt begnüge man sich nur nicht mit dem Abschneiden solcher überstehenden Triebe dicht über der äußeren Form, sondern man nehme den Trieb etwa noch eine Handlung tiefer fort, andernfalls würde sich dicht an der Schnittfläche ein neuer Trieb bilden, der die Form aufs neue beeinträchtigt. Wo die neuen Triebe dagegen gleichmäßig erschienen sind, begnügt man sich nur mit einem ganz schwachen Entspitzen, damit die Form überall gleichmäßig bleibt; denn der jetzt etwa noch erscheinende Trieb ist bei gleichmäßigem Rückschnitt nicht mehr so stark, daß er die Form durch Ungleichmäßigkeit beeinträchtigen könnte.

**Gebäckener Kalbskopf**. Nachdem man den Kopf in schöne Stücke zerlegt, dämpft man sie in Fleischbrühe, etwas Weisswein, Zwiebel, Salz, Wurzelwerk und Gewürz weich, läßt sie erkalten, legt sie 1 bis 2 Stunden in eine Marinade von einigen Eßlöffeln Weisswein, dem Saft einer Zitrone, Pfeffer und Salz, taucht sie in einen Ausbackteig oder auch in geschlagenes Ei und geriebene Semmel und bäckt sie in heißen Palmöl schön goldgelb.

**Ein Frucht-Auslauf**, der in einer halben Stunde bei mäßiger Hitze im Ofen zu baden ist, ist folgender: Man belegt den Boden einer Auslaufform mit beliebigem Fruchtkompott. Dann rührt man 3 Eigelbe mit feingeriebener Zitronenschale, 250 g feinem Zucker und etwas Salz recht schäumig, gibt drei Theelöffel Maisgala und einen Eßlöffel Kognak hinzu und den feisgeschlagenen Schnee des Eiweißes von acht Eiern darunter. Nun wird der Frucht-Auslauf im Ofen gebacken.

**Seldene Tücher** wäscht man nicht mit Seife, sondern mit Kartoffelwasser. Man reibt einige geschälte Kartoffeln in einer Schüssel mit frischem Wasser, läßt sie eine Stunde stehen und presst sie alsdann durch ein Sieb. In dem ablaufenden Wasser wäscht man die Tücher; dieselben werden in dem Wasser sehr schön und erhalten ihren früheren Glanz.

### 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 dieselbe erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Wfr. in Reichsmark beigefügt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Beantwortung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grüßlich nicht beachtet.

**Frage 215.** Unsere Ziege hat den Durchfall.

**Was ist dagegen zu machen?** R. in W.  
**Antwort:** Geben Sie der Ziege täglich 1 l Weinsäuremilch und außer abgekochtem Wasser nur Heu.

**Frage 216.** Eine junge Ziege lahm auf den Vorderfüßen. Seit einigen Wochen hat sie geschwollene Kinnladen, macht das Maul immer auf und leckt. Die Ziege säuft bloß. Was ist dagegen zu tun?

**Antwort:** Die Ziege leidet an Abzuchtis. Geben Sie ihr mit dem Futter täglich einen Eßlöffel Phosphorsäurekalk. Das Tier muß unbedingt Weideweg und einen lustigen, hellen, jedoch nicht zu kalten Stall haben.

**Frage 217.** Ein kleines Käuferschwein, zwei Monate alt, befindet sich wohl und frisst ganz gut.

Seit drei Tagen hat es sich nicht bewegt, es liegt vollständig auf den Seiten. Was ist dagegen zu tun?

**Antwort:** Die Ursache kann entweder in falscher Fütterung und falscher Haltung liegen oder in einer Krankheit. Sollte das Käuferschwein in einem Stalle gehalten werden, welcher feucht und dampf ist und in welchen keine Sonne hineinkommt, so ist dem Tier ein anderer Aufenthalt zu geben und viel Bewegung im Freien. Ein trockenes Lager, und zwar so, daß Licht und Sonne auf den Körper einwirken können, wird dem Gedeihen des Ferkels förderlich sein. Sehr gut ist es, eine Einreibung mit „Ester-Dermasan“ zu machen. Wenn das Schwein viel mehthaltige Futtermittel oder Mais bekommen hat, dann ist die Fütterungsweise zu ändern, und es sind dem Käuferschwein mehr eiweißhaltige Futterstoffe zu verabreichen. Wenn es sich aber um eine Seuche handelt, muß mit Serum geimpft werden. Dr. K.

**Frage 218.** Junge Tauben von diesem Jahr gehen am Tage in den Schlag, fliegen aber des Nachts oben auf dem Dache. Ich habe Anisöl in die Nester getan, und jetzt auch das Futter hinein gestreut, aber alles vergebens. Wie bekomme ich sie des Nachts in den Schlag? R. B. W. in R.

**Antwort:** Wenn die Tauben es sich erst einmal angewöhnt haben, außerhalb des Schlages zu übernachten, so hält es sehr schwer, sie an den Schlag zu gewöhnen, und alle Bodmittel, wie Salz, Weidenbrot, Anis u. dergl. sind zwecklos. Nach einer alten Zeitung soll es das Einfachste sein, ein Stück gealzenen und getrockneten Strohstückes, auf einem Brette angemacht, in den Taubenschlag zu hängen. Hat Ihr Schlag zwei Fluglöcher? Vielleicht besitzen die im Schlag nächstgelegenen Tauben die anderen zurück. Vielleicht hat auch ein Raubtier die Tauben verschreckt, und dann werden Sie die letzteren nicht mehr in den Schlag bekommen, da es junge Tiere sind. Machen Sie doch den Schlag zu, sobald diese am Tage in den Schlag gehen, und lassen Sie dieselben einige Zeit darin gefangen sitzen.

**Frage 219.** Mit welcher Düngung kann ich am schnellsten ein Ackerstück (leichter Sand) ertragsfähiger machen? Der Acker ist lange Jahre hindurch, fast gänzlich ohne Düngung, zur Hälfte mit Roggen und zur anderen Hälfte mit Kartoffeln bebaut worden.

**Antwort:** Zunächst müssen Sie den Sande oder auf Kalkgehalt untersuchen, und wenn Kalkarmut festgestellt ist, so gleich im Herbst 10 bis 20 Ztr. eines hochprozentigen Kalkmergels auf  $\frac{1}{4}$  ha austreuen. Außerdem ist, um billige und reiche Stickstoffdüngung zu erreichen, der Anbau von Gründüngungspflanzen und namentlich als Zwischenfrucht in den Anbauplan einzustellen. Ferner wird für die Kartoffeln im Herbst eine Beigabe von 3 bis 4 Ztr. Kainit und im Frühjahr 1 Ztr. Ammonial-Superphosphat pro  $\frac{1}{4}$  ha geraten. Für die Roggenparzelle wird außer der Kalk- und Gründüngung in Zukunft ebenfalls 3 Ztr. Kainit und 2 Ztr. Thomasphosphatmehl pro  $\frac{1}{4}$  ha empfohlen.

**Frage 220.** Wie dünge ich ausgelagerten leichten Sandboden zu Roggen und wie zu Kartoffeln? Als Stalldünger steht mir nur Schweineurung zur Verfügung. Welche Roggen- resp. welche Kartoffelsorte wären hier am geeignetsten?

**Antwort:** Wenn eine starke Stalldüngung nicht vorhanden ist, den ganzen Stalldüngung zu Kartoffeln zu geben und die Roggenparzelle mit 3 bis 4 Ztr. Kainit, 2 Ztr. Thomasmehl pro  $\frac{1}{4}$  ha jetzt gleich im Herbst zu düngen, ferner gleichzeitig mit der Roggenfaat  $\frac{1}{4}$  Ztr. Chilisalpeter mit einzulegen und im zeitigen Frühjahr, sobald der Schnee geschmolzen ist, eine Gabe von  $\frac{1}{2}$  Ztr. Chilisalpeter als Stoppdüngung zu geben. Als Roggenforte ist wohl am besten der Bekkuser Roggen zu wählen. Die Kartoffelparzelle düngte man außer dem Stalldüngung in diesem Herbst mit 1 Ztr. 40prozentigem reinen Schwefelsäuren Kali und im Frühjahr mit 1 Ztr. Ammonial-Superphosphat ( $\frac{1}{2}$ ). Die Kartoffelsorte vorzuschlagen, ist schwer, da Sie nicht angegeben, ob es Frühkartoffeln, Speise- oder Futterkartoffeln bzw. Fabrikware sein sollen. Von den frühesten Speisekartoffeln sind in der Regel für den leichten Sandboden Early Rose und Kaisertrone recht ertragreich; von den späteren Sorten Richters Imperator, Stolper Witte, auch blaue Niesen, vielleicht auch Wohlmann; letztere, wenn der Boden erst recht in Kraft ist.

**Frage 221.** Ich habe 25 l reinen Sauertirchsaft zu Wein in ein Fäßchen gefüllt. Der Saft ist noch nicht zur richtigen Gärung gekommen. Ich habe das Fäßchen gleich nach dem Füllen leicht verpundet, zwei Stunden vorher ist es geschweift worden. Der Geschmack des Mostes ist etwas multrig. Was ist nun zu tun? R. Z. in W.

**Antwort:** Der reine Sauertirchsaft ist wohl etwas zu dick, um schnell und sicher vergären zu können. Es sind den 25 l Saft etwa 5 l Wasser und 2 kg Zucker und 50 g flüssige Hefe zuzusetzen. Dann ist das Faß in Zimmerwärme zu legen, woselbst sich die Gärung sicher bald einstellen wird. Wenn die Gärung vorüber und die Hefe sich gesetzt hat, ist der Wein davon zu trennen und kommt nochmals in das Faß zurück. Wenn alles gut geht, kann der Wein im Mai auf Flaschen gefüllt werden.

**Frage 222.** Ich will einen Stamm guter Begehühner anschaffen. Auslauf wäre 35 qm. Wieviel und welche Rasse könnte ich nehmen? Wie füttere ich? G. Z. in L.

**Antwort:** 35 qm ist herzlich wenig, und kann dieser Raum kaum Anspruch machen, Auslauf genannt zu werden. Man rechnet auf 10 bis 12 Hühner mittlerer Größe 100 qm Laufraum, demnach könnten Sie nur einen Stamm von 5 (14) Tieren halten. Empfehlenswerte Rassen sind die Wyandottes, auch die Orpingtons. Wir würden Ihnen jedoch mit Rücksicht auf den beschränkten Raum empfehlen, eine südländische Rasse zu wählen, vielleicht Italiener, Spanier oder Leghorns. Von dieser Rasse könnten Sie auch einige Hennen mehr halten, etwa 16 oder 17. Die diesen Tieren eigene Lebhaftigkeit hält sie stets in Bewegung, und neigen sie nicht zur Verfertigung. Allerdings müssten sie stets für genügendes Grünfutter sorgen, sogar im Winter müssen die Tiere gebrühtes Kleehäufel bekommen. Zur Hühnerfütterung eignen sich außer Roggen und Weizen alle Getreidearten, am besten Weizen oder Gerste. Von letzterer gebraucht ein erwachsenes Huhn pro Tag etwa 75 bis 100 g. Daneben reichen Sie alle Abfälle aus der Küche — einschließl. Knochenstücker. Morgens nehmen die Hühner auch gern ein Weichfutter aus Kartoffeln, mit den Abfällen und mit etwas Roggenkleie, Weizenschale oder Gerstehrot vermengt. Da Sie auf dem Gebiete der Geflügelzucht ein Neuling zu sein scheinen, empfehlen wir Ihnen dringend, ein gutes Lehrbuch über Geflügelzucht zu kaufen. Das beste dieser Art ist die soeben erschienene dritte Auflage von Puzer, Geflügelzucht, Verlag F. Neumann, Neudamm. Preis gebunden 5 Mk.

**Frage 223.** Geben Sie eine Anleitung zur Bereitung von Hagebuttenwein? H. Z. in G.

**Antwort:** Es gibt zwei verschiedene Methoden, Hagebuttenwein zu machen. Sie unterscheiden sich darin, daß nach der einen Weise der Alkohol durch Gärung mit den Hagebutten erzeugt wird, während nach der anderen Weise der Alkohol in Form von Wein zugelegt wird. Zu beiden Zubereitungen müssen die Hagebutten vollkommen reif sein, also nicht vor Mitte Oktober gesammelt werden. Die Früchte werden von Stiel und Blütenkelch gesäubert und zerstoßen, jedoch so, daß die Kerne nicht zerquetscht werden. Um einen vergorenen Hagebuttenwein zu erhalten, werden zu je 1 l gequetschter Früchte 3 l Wasser und 750 g Zucker, welcher zuvor aufgelöst wird, zugelegt. Damit die Gärung schneller eintritt, wird etwas Hefe hinzugegeben, und die Gefäße, es sollten nur irdene oder steinerne Ständer verwendet werden, zugedeckt und warm, 18 bis 19°, gestellt. Täglich ist nun der sich bildende Hut unterzuziehen, was bei eintretender Gärung öfter wiederholt werden muß. Wenn die Gärung nachläßt, ist der Saft von der Maische zu trennen, und wird der Saft wie sonstiger Beerenwein behandelt. Da diese Herstellung etwas schwierig, so wird den gequetschten Früchten sehr oft gleich der Wein zugelegt, die Gärung wird somit umgangen. Es werden auf 1 l Früchte 2 l Randwein und 50 g Zucker zugelegt. Der Wein bleibt etwa 14 Tage auf den Hagebutten stehen und wird dann abgezogen. Es ist dabei zu beachten, daß doch eine leichte Gärung eintreten kann, und wenn sich die ersten Erscheinungen davon zeigen, müssen die Gefäße mitunter gelüftet, und nicht allzusehr verschlossen werden, damit sie nicht springen. Der Wein wird beim Ablassen etwas trübe erscheinen. In der Regel setzen sich die Trübstoffe bald wieder, müssen aber dann sorgfältig durch Filtrieren entfernt werden. Schlegel.

# Mutter und Töchter.

Scotts Emulsion verschafft dem gefunden Körper vermehrte Widerstandsfähigkeit, dem geschwächten bringt sie frische Kraft zurück, wie folgender Brief berichtet:



Karlsruhe u. Tsch. den 8. März 1907, Klosterstraße 8.  
 Als ich infolge einer Operation sehr schwach und entkräftet war, gebrauchte ich auf Veranlassung des Arztes längere Zeit Scotts Emulsion, die mich in der Tat auch bald wieder kräftigte und den Appetit anregte. Seitdem befindet sich in jeder Hinsicht in diesem Bezugsort, als ich bei meinem 14 Jahre alten Töchterchen Emma infolge an rühmlichen Wadentun Mäßigkeit und Schwächegefühl einstellten, so daß wir in gleicher Sorge waren um das

Nur echt mit dieser Waage-Brennfäule - dem Garantiezeichen des eigenen Verfassers!

Kind; mein 7jähriges Töchterchen Essie war ebenfalls von zarter Natur und mochte gar nicht recht essen. Scotts Emulsion hat sich bei beiden Kindern ausnehmend bewährt, indem sie appetitanregend wirkte, und der schümeigen Milch, der sich sonst regelmäßig alljährlich einstellte, blieb diesen Winter ganz aus.

Der günstige Einfluß von Scotts Emulsion macht sich in doppelter Weise geltend: an und für sich außerordentlich nährstoffreich, regt sie gleichzeitig das natürliche Nahrungsbedürfnis an,

dadurch eine nachhaltende Kräftezunahme rascher und sicherer bewirkend. Scotts Emulsion ist nicht echt, wenn die Packung unsere Schutzmarke - der Fische mit dem Dorsch - trägt. Nachahmungen weisen man entzünden zurück.

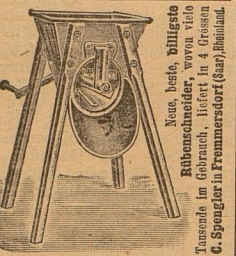
Scotts Emulsion wird von uns ausschließlich im großen Verkauf, und zwar nie ohne nach Gewicht oder Maß, sondern nur in veriegelten Originalflaschen in Carton mit unserer Schutzmarke (der Fische mit dem Dorsch). Scott & Bowne, G. m. b. H., Frankfurt a. M.

Behandlung: Reines Medizinisch-Extrakt 1500 prima Eugenin 500, unterphosphorigsaure Kalk 4.5, unterphosphorigsaure Natrium 20, vnl. Traganth 50, fetter arab. Gummi vnl. 20, destilliertes Wasser 1200, (Alkohol 11.0. Strenge aromatische Emulsion mit Zimt, Mandel und Gantierarab. je 2 Zrofen. (191)

## Mahl- u. Schrotmühlen

(Patent angem.), mit Angelager und Kleberheber, von Nr. 85 - an, zur Selbstherstellung von Mehl und Schrot. Preis fr. (190) Ferd. Stark, Ludwigshafen a. Rh. Versandverleiher und Vertreter geehrt.

## Prima Kunsibonig



Man verlange illustr. Preisliste.

Neue, beste, billigste Ribbonschneider, von Nr. 4 bis 6. Preis fr. (190) C. Spengler in Fremmersdorf (Saar), Rheinland. Tausende im Gebrauch, liefert in 4 Grassen. Man verlange illustr. Preisliste.

## Neuer Streitroschneider



45 cm Schnittbr., schneidet mit Leichtigkeit einen ganzen Strohbund in einem Schnitt glatt ab. Unentbehrlich bei Langstrodrosch. Man verlange Preisliste bei C. Spengler in Fremmersdorf (Saar, Rheinl.)

## Billig und gut!



Lieferst die Musik-Instrum.-Fabrik Wolf & Comp., Klingenthal i. Sa. 673. Zentr. d. Harmon.-Fabrik m. ü. 7000 Arb., geg. Nachnahme an jederm. Ihre bevorzugt, prachtvollen Konz.-Zug-Harmonikas in über 150 Nrn. v. M. 2.75 an bis M. 140. - Harmonikas n. Wiener Art überrasch. billig. Verp., Kiste u. Selbstlernschule z. jed. Harm.-umsonst. Geigen, Zithern, Guitarrn, Bandonions, Konzertinas, Mundharm., Okarinas, Blasinstrum., Sprechapparate, Musikwerk, usw. staunend billig. Prachtkatal. 182 S. stark, bunte Illustrationen, ca. 800 Abbild. an jedermann umsonst. Garantie: Zurückn., Geld retour. Zahntreue amtli. beglaub. Anerkenn.

## Trinken Sie gern einen hochfeinen, unverfälschten

Kognat, Rum, Brantwein, etc. Koff. Punsch od. Bier, Wein, Limonade, Mineralwasser etc. in 10 besten Sie unbedingt das wertv., 70erlei, kultiv. Meyersbräu, 11. W. W., Die Destillation im Saute! - praktische Anleitung zur besten Ausführung des Selbstbrennens aller Getränke. Bierdruck zeigen Sie viel Geld und haben den unzweifelhaften Beweis für absolute Reinheit und allerbeste Qualität. Wegen Einfuhrung von nur 60 Pfg. in Marken direkt vom Hersteller

Max Noa, Hoflieferant (Prinz-Schwarz-Rudolfs). Berlin-Niederschlesische Str. 103.

## Achtung!

Am meinen Überflüß etwas zu räumen, offeriere bei Verfallnahme oder jeglicher Auslage: zweijähr. Kiefern 2 R. M. 1.00, vierjähr. Kiefern 2 R. M. 1.50, sechsjähr. Kiefern 2 R. M. 2.50, vierjähr. Buchen 2 R. M. 1.50, vierjähr. Eichen 2 R. M. 2.50, sowie alle and. Sorten Fortpflanzung nach Beisitzige angereiht. Eduard Andrack, 1892 bitlig. Zeitsche bei Vebenwenda.

## Porträtmaler gesucht, hässliche, ungemene Beschäftigung, Entlohnung nebenbei, da Bild u. Post. Gut Verd. Males n. Zeichen, so sich a. Porträtmaler selbstig ausbild. wollen, erhalt. sofort. Bild. Atelier für Porträtmalerei. Berlin N. 65, Jagersbräu. 38.

Geld - Rückgabe, 50. Bild. Reten - Rückgabe, 50. Bild. Reten, Berlin 15, 10. Bild. Reten, 7.1. Bild. Reten.

## Wissenswertes

1. dankende Frauen. Lehr-Byz. Buch, reich illustriert. Stahl M. 1.70 nur M. 1.-, Reichhaltig gratis. R. Osohmann, Konstanz No. 924.

Wetter Herr! Befen Datt für Ihre bewährte Nino-Salbe. Seit 2 Jahren habe ich eine wundbare Dand gehabt; nach Gebrauch Ihrer Nino-Salbe ist die Dand geheilt. Gruß von 10) Jul. Melle, Friedrichsherg. 10. 12. 1905. Diese Nino-Salbe wird mit Erfolg geg. Peinlichen Bleiden und Quatitiden angewandt und ist in Dosen à M. 1.- und M. 2.- in den meisten Apotheken vorräthig; sie ist aber nur echt in Originalpackung weiß-grünrot u. Firma Schubert & Co., Weimühlla Sa. 24. Fälschungen weisen man zurück.

Alle Sorten Jagd-u. Luxuswaffen, sowie Fahrräder „Hubertus“ kauft man am besten und billigsten in unter 3 Jähr. Garantie direkt von der weltbekanntesten Waffen-Fabrik Emil von Nordheim in Mehliß i. Thür. Hauptkataloge Abb. I über Waffen, Abb. II über Fahrräder versende gr. u. franko. Ansichtsendung u. Festlegung an sichere Personen gestattet.

## Eine bewegliche Christbaum-Beleuchtung gratis!



Übertrifft alles dargelegene, durchleucht. Augenführer, u. Umwandlung d. Nüchter, welche unter dem Tische in d. Bilderbeleuchtung befindet sich, u. ist der Effekt ein überaus schön idiom für Jung u. Alt. Jeder Karton enthält 8 Appar. 1. Triebov, 3 veredelt. Bilderleuchten n. je 4 Bildern, also im ganzen 12 veredelt. Bilder od. 6 Nüchter. Ersparnisse v. Bbd. 40 Pfg. Die eine überaus leicht. 1. Die Verklebung der Einzel an die Karten auf dem Felde. 2. Die Geburt Christi im Stalle zu Bethlehem. 3. Die Verkündigung d. h. 8 Könige. 4. Der Knecht, Staus u. Emma, z. u. fohet p. Karton Nr. 116

kompl. nur M. 1.20 (n. in Briefm.) Nachn. 20 Pfg. mehr. Bei Abnahme von 5 Stück das 6. gratis.

## Christbaum-Engelgäule mit dem Stern von Bethlehem

Nr. 117, die einzige tadellos funktionierende Baumgäule, auch als Tischgäule zu benutzen, pro Stück nur M. 1.10. Bei Abnahme von 5 Stück das 6. gratis. Reichardtstr. 11, Nr. 39. Et. nur M. 50 Pfg. Wachsen pro Karton 2 Stück M. 0.23, 0.36, 0.57, 0.62 u. höher. Versand per Nachn. od. Vorkasse, Umkauf od. Betrag zurück.

## Neuester Weihnachstkatalog

über 2000 Abbild. in. Weihnachtsgebende, Stahlwaren, Waffen, Gold, Silber, Nickel, n. Veredlwaren, Uhren, Optik, Musik, Hauskalt. Gerate etc. sofort gratis und franko an jedermann.

## Emil Jansen, Versandhaus „Volkslust“

Wald Nr. 32 bei Gollingen.

## Einen schneidigen Schnurrbart



oder dichter und wunderbares Bart- oder Kopfhair, erreicht man bei Anwendung meines weltberühmten Haarwuchsbeförderungs Mittels Cavalier. Es ist eine von Autoritäten längst anerkannte Tatsache, dass der Haarwuchs durch eine intensive Pflege gefördert werden kann. Und doch gibt es noch viele Zweifler! Um dieselben nun eines Besseren zu belehren, habe ich mich entschlossen, bei Anwendung meines Cavalier bei Nicht-erfolg das Geld zurück zu zahlen. Es ist also jedes Risiko ausgeschlossen und sollte daher jeder, der über mangelhaften Haarwuchs zu klagen hat, einen Versuch machen. Fortwährend laufen unaufgefordert die glänzendsten Anerkennungs-schreiben ein, was als Beweis für die Vorzüglichkeit meines Cavalier dienen möge. Ich verpflichte mich, 1000 Mark Belohnung in Bar demjenigen zu zahlen, der mir auch nur einen einzigen Fall nachweist, in dem ich mich nicht durch die oben oder schriftlich gewürgelt habe, bei Nicht-erfolg das Geld zurück zu zahlen. Kein Geschäft in dem ganzen Welt bietet diese Garantie. Garantieschein liegt jeder Sendung bei. Der Preis ist: Stärke I 2 Mk., Stärke II 3 Mk., Stärke III 6 Mk., Porto extra. Versand nur gegen Nachnahme oder Voreinsendung des Geldes. Porto, welches bei Nachnahme 50 Pfg., bei Voreinsendung 20 Pfg. beträgt, wird extra berechnet. Bei 2 Dosen liefern ich in Deutschlands Porto extra berechnet. Bei 3 Dosen gebe ich eine vierte umsonst. Nach dem Auslande versende nur nach vorheriger Einsendung des Geldes. Preisliste gratis und franko. (171) Heinrich Küppers Nachf., Köln a. Rh. Nr. 818.

## Tausende Raucher empfehlen



bekannt reale, gute Bedienung.

unverschuldet, deshalb sehr bekömmlichen und gesund. Tabak, 11 Tabakspitze umsonst zu 9 Pfd. mein. berühmten Förster tabak für 4,25 franko. 9 Pfd. Pastorentabak u. Pfeife kosten zus. 5 Mk. fr. 9 Pfd. Jagd-Kanaster mit Pfeife Mk. 6.50 franko. 9 Pfd. hol. Kanaster u. Pfeife M. 7.50 franko. 9 Pfd. Frankfurter Kanaster kostet franko mit Pfeife 10 Mk. Bitte angeben, ob nebenst. Gesundheitspfeife od. eine reichschon Holzpfeife od. eine lg. Pfeife erw. E. Köller, Bruchsal (Baden). Fabrik. Weltrup.

## MEINEL & HEROLD

Harmonika-Fabrik Klingenthal (Sachsen) Nr. 50/M. Direkte Bezugsquelle für 2, 8, 4, 8, Schiv. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100. Neuer Katalog an Jedermann frei 6000 Musikinstrumente. Andere Musikinstrumente sehr billig!

## frachtfrei zu Fabrikpreisen

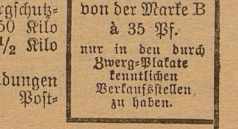
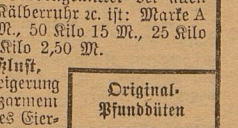
liefern ich Kinderw. Sportwagen, Kinderstühle, Kindermöbel, Kinderpulte, Ruckelwagen, Puppen- und Puppenstrolcher, Veranda-Möbel, Kasten-Lieferwagen, Ziegenbockwagen, Transportwagen. Verlangen Sie heute noch illustrierten Hauptkatalog gratis u. franko.

## Westfalia-Kinderwagen Industrie

Brno, Richtholz, Osnabrück 36.

## Warnung!

Sie werden benachteiligt, wenn Sie beim Einkauf den echten M. Brockmannschen Futterfalk verlangen und an dessen Stelle eine als „ebenfogot“ bezeichnete minderwertige Nachahmung erhalten. Der seit fast 30 Jahren in ganz Deutschland und dem Auslande eingeführte, vorzügliche und glänzend bewährte Brodmannsche Futterfalk ist derjenige von M. Brockmann in Leipzig-Eutritzsch. Dieser Futterfalk kommt nur in Säcken mit nebenliegend abgebildeten Schutzmarken zum Verkauf. Unentbehrlich bei der Aufzucht, ferner für tragende Tiere, sowie als Heil- und Vorbeugungsmittel bei allen Knochenkrankheiten, Verflucht, Räuberkr. z. ist: Marke A (Nüchternmarke) 100 Kilo 28 M., 50 Kilo 15 M., 25 Kilo 8.50 M., 12 1/2 Kilo 5 M., 5 Kilo 2.50 M. Zur Anregung der Freiluft, also für Mastzweck, ferner zur Steigerung des Milchertrages bei gedrücktem Futter und zur Beförderung des Eierlegens dient: Marke B (Zweigtuchmarke) 100 Kilo 39 M., 50 Kilo 20 M., 25 Kilo 11 M., 12 1/2 Kilo 6.50 M., 5 Kilo 3.50 M. Alles franko; größere Sendungen per Bahn, 5 Kilo per Post. Post-Nachnahme 20 Pf. extra. M. Brockmann, Chemische Fabrik n. b. H., Leipzig-Eutr. 22.



Original-Fundbüßen von der Marke B à 35 Pf., nur in den durch Zweigtuchmarken festgestellten Verkaufsstellen zu haben.