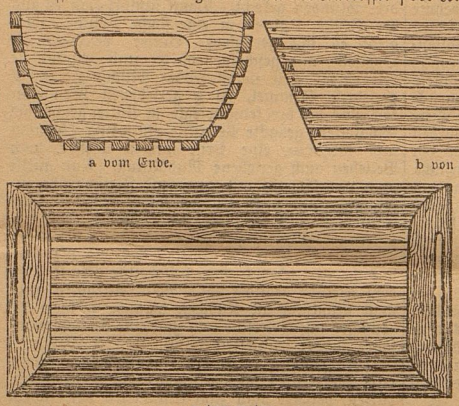
Nr. 35. Beilage zum „General-Anzeiger". 1909.

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

## Zur Kartoffelernte.

Von W. M.-Fr. (Mit 3 Abbildungen.)

Der anhaltenden nassen Witterung dieses Sommers ist es zuzuschreiben, daß die Kartoffeln in vielen Gegenden von der Kartoffel-




Abbild. 1. Kartoffelrubbel. Längen: 1/10 d. Nat.

Krankheit stark befallen sind und ein großer Teil der Knollen bereits in der Erde fault.

Die Zustände, die der Landwirt gewöhnlich als Kartoffelkrankheit bezeichnet, umfassen zwei, häufig gemeinsam auftretende, aber doch auch ganz getrennt vorkommende Krankheiten, nämlich einerseits die Krautfäule, die auch auf die Knollen übergeht, und anderseits die Naßfäule oder den Rotz, der bisher nur an den Knollen festgestellt worden ist.

Die Krautfäule besteht nach der von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft herausgegebenen Anleitung „Pflanzenschutz" in dem ziemlich plötzlich im Juni oder Juli beginnenden Erkranken der Blätter, die teils von der Spitze, teils von dem Rande her braunfleckig werden. Bringt dagegen anhaltend trockenes, windiges Wetter die Krankheit zum Stillstand, so werden die braunen Stellen zerreiblich dürr. Das Charakteristische für die Erkennung der Krankheit ist ein weißlicher, namentlich bei nassem Wetter deutlicher, flaumiger Saum auf dem noch grünen, der kranken Stelle unmittelbar angrenzenden Gewebe der Blattunterseite. In der Knolle äußert sich die Krankheit durch das Auftreten brauner, am Rande beginnender, dann durch den Gefäßring sich ausbreitender Flecke, in denen das Gewebe aber hart, lückenlos und saftig bleibt (Unterschied von der Naßfäule).

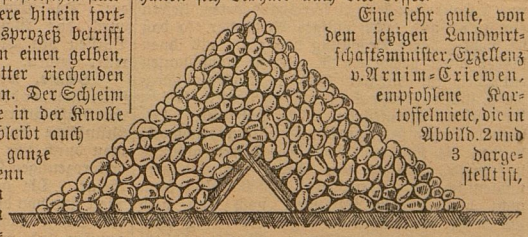
Bei der Naßfäule bekommt die Knolle zunächst kleine, anscheinend saftigere Flecke, die sich vergrößern, heller werden und im Zentrum etwas einzusinken pflegen. Es hat nämlich bereits unter der Korkschale eine Auflösung des Kartoffelfleisches stattgefunden, die in das Innere hinein fortschreitet. Der Auflösungsprozeß betrifft die Zellwandungen, die in einen gelben, stark nach ranziger Butter riechenden Schleim verwandelt werden. Der Schleim enthält fast unversehrt die in der Knolle vorhandene Stärke, und diese bleibt auch zurück, wenn die Verjauchung die ganze Knolle umfaßt. Im Frühjahr, wenn der Boden abgetrocknet ist, finden sich häufig auf den Kartoffeläckern breite, scheibenförmig zusammengedrückte und -getrocknete harte Knollenmumien mit kreidigem Bruch. Es sind dies die rotzigen Kartoffeln des Vorjahrs, die ihr Wasser während des Winters verloren haben und nur die verunreinigten Stärkekörner kuchenförmig zusammengebacken enthalten.

Um sich nun vor weiterem Schaden nach Möglichkeit zu schützen und zu verhindern, daß die gesunden Knollen nach dem Ausmachen von den kranken angesteckt werden, ist es dringend erforderlich, daß der Einbringung und Aufbewahrung der Kartoffeln die größte Sorgfalt gewidmet wird. Schon bei dem Aufnehmen müssen die Kartoffeln aufs sorgfältigste sortiert werden. Alle beschädigten, angefaulten, faulen und sonstwie verdächtigen Kartoffeln müssen beseitigt werden. Die angefaulten Kartoffeln müssen besonders aufbewahrt werden, und können entweder an Brennereien verkauft oder, nachdem die faulen Stellen sorgfältig beseitigt, möglichst schnell als Viehfutter verwertet werden. Auch die beschädigten Kartoffeln müssen bald verbraucht werden, weil die verletzten Stellen Eingangspforten für Bakterien bilden.

Da es, namentlich in größeren Wirtschaften, ausgeschlossen ist, alle Kartoffeln einzukellern, so müssen sie auf eine andere Weise überwintert werden, und dies geschieht am besten durch das Einmieten der Kartoffeln auf dem Felde, auch schon deswegen, weil sich die Kartoffeln in der Miete besser und länger halten als im Keller.

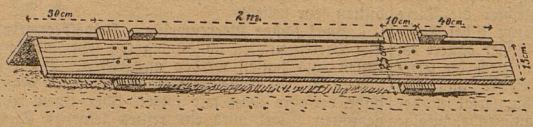
Das Einmieten an Ort und Stelle hat den großen Vorteil, daß namentlich weichliche und weniger widerstandsfähige Sorten, z. B. alle Imperatorabkömmlinge, besser erhalten werden. Ohne Wagentransport, sondern nur mit den in Abbild. 1 dargestellten Kartoffelrubbeln, in denen die Kartoffeln gut rein von Sand und Erde werden, zusammengeschüttet, tragen die Knollen weit weniger Verletzungen davon und halten sich deshalb auch viel besser.

Eine sehr gute, von dem jetzigen Landwirtschaftsminister, Exzellenz v. Arnim-Criewen, empfohlene Kartoffelmiete, die in Abbild. 2 und 3 dargestellt ist,



Abbild. 3. Offene Miete mit Lüftungskanal.

stellt man nach „Löbe-Meyer, Anleitung zum rationellen Betriebe der Ernte und zur Aufbewahrung der Ernteerzeugnisse", 3. Auflage, wie folgt her: Bretter von 2 cm Stärke und 15 cm Breite werden in Längen von 2 m geschnitten. Quer über jedes Brett werden zwei Leisten von gleicher Stärke, 10 cm Breite und 25 cm Länge mit je vier Nägeln festgenagelt, und zwar die eine 30 cm, die andere 40 cm vom Ende entfernt (Abbild. 2). Zwei solche Bretter werden nun mitten auf der Mietensohle in der Längsrichtung der Miete mit den Leisten nach innen dachförmig gegeneinander gestellt. Es entsteht so ein Kanal mit drei schmalen Schlitzen, einem in der First und zweien unten; über diesen Kanal werden die Kartoffeln aufgeschüttet (Abbild. 3). Die Querleisten setzen sich dabei fest in den Boden, so daß die Bretter vollständig feststehen. Mit dem Fortschreiten der Schüttung wird der Kanal verlängert,




Abbild. 2. Bretter für Lüftungskanal.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-53721-p11125-8

indem immer wieder zwei weitere Bretter angesetzt werden. Sollten die Kartoffeln sehr klein sein, so daß viele durch den oberen Schlitz durchfallen, so kann man sich dadurch helfen, daß man die Bretter da, wo sich die Leisten des gegenüberliegenden Brettes auflegen, etwas ausklinkt. Einer besonderen Einebnung des Bodens bedarf es nicht, da der Kanal sich allen Unebenheiten anschmiegt. An den Enden der Miete bleibt der Kanal offen und wird erst beim Eintritt von Frost geschlossen.

1 qm der fertig in Längen geschnittenen Bretter kostet rund 0,80 ℳ. Das laufende Meter Kanal erfordert rund $^1/_3$ qm = 27 ₰. Dazu Aufnageln der Leisten 5 ₰, gibt 32 ₰. — Stapelt man die Bretter während des Nichtgebrauchs unter Dach auf, so kann man auf eine zehnjährige Dauer rechnen, die Jahreskosten betragen also einschließlich Aufstellen usw. etwa 4 bis 5 ₰ für das laufende Meter Kanal.

Als besonderer Vorteil der vorstehend beschriebenen Methode ist noch anzuführen, daß die Mieten infolge der gesicherten Lüftung frühzeitig so stark eingedeckt werden können, daß sie gegen vorzeitigen Frost vollständig gesichert sind, und daß die gleich von Anfang an erfolgende vollständige Eindeckung des Firstes das sonst unvermeidliche Einregnen, welches oft der erste Anlaß zum Faulen ist, verhindert.

Alles weitere über Herstellung von Kartoffelmieten findet der Leser in der obengenannten empfehlenswerten Schrift, in der alles auf Ernte und Aufbewahrung der Kartoffeln Bezügliche genau beschrieben ist.

## Kleinere Mitteilungen.

**Zur Pferdepflege im Sommer.** Bei staubigem Wetter und heißer Jahreszeit ist ein öfteres Auswaschen der Nüstern mit frischem Wasser erforderlich. Wenn irgend möglich, so mache man jeden Sonntag einen Umschlag von feuchtem Lehm um die Hufe, um dieselben geschmeidig zu erhalten. Besonders ist zu beachten, daß man vor jedem neuen Hufbeschlage die alten Eisen entfernt und demnächst das Pferd über Nacht mit den Hufen in feuchten Lehm stellt, damit die Hufe sich weiten und ein zu enger Beschlag vermieden wird. Nachdem man die Hufe gründlich mit lauem Wasser gereinigt hat, sind dieselben mit Vaseline oder gereinigtem Schweineschmalz leicht zu überstreichen. R.

**Die Früchte der Roßkastanie** (Aesculus Hippocastanum), dieses beliebten Alleebaumes und Schattenspenders in Wirtshausgärten, liefern ein gutes und dabei billiges Viehfutter, so daß sie wohl größere Beachtung verdienen, als ihnen bisher zuteil geworden ist. Frische Roßkastanien enthalten im Mittel: 54,0% Trockensubstanz, 5,0% stickstoffhaltige Stoffe, 2,3% Rohfett, 41,6% stickstofffreie Extraktstoffe, 3,7% Holzfaser, 1,4% Asche. Wegen des eigentümlich bittern Geschmacks werden die Kastanien von den Tieren anfangs verschmäht, später aber gern aufgenommen, namentlich von Wiederkäuern. An Milchkühe kann man von frischen Kastanien nach und nach bis 5 kg, an Mastrinder sogar bis 10 kg ohne nachteilige Folgen verfüttern. Weniger beliebt sind die Kastanien bei Pferden, denen man als Nebenfutter bis 3 kg frischer Kastanien verabfolgen kann. Schweine nehmen frische Kastanien nur ungern an, weswegen man sie diesen Tieren am besten mit andern, beliebten Futterstoffen gekocht verabreicht. Um die Kastanien allen den Tieren nicht nur angenehmer und gedeihlicher zu machen, sondern auch ihre Verdauung zu beschleunigen, ist es zweckmäßig, sie entweder an der Luft auf Hürden zu trocknen oder im Ofen zu dörren, worauf sie samt den Schalen, nur grob zerkleinert oder zu Schrot gemahlen unter das Futter gemengt werden. W. M.-Fr.

**Die Grundlage zu einer lohnenden Kälberaufzucht** wird geschaffen durch Haltung gesunder Muttertiere und durch eine einwandfreie Fütterung derselben während der Trächtigkeit. Zu vermeiden sind vor allem zuviel Schlempe, zuviel Sauerfutter, wie Schnitzel und Blätter, zuviel Melasse. Auch manche Kraftfuttermittel sind bei ihrem hohen Nährwerte dem tierischen Organismus unzuträglich, wie z. B. Mohnkuchen, Baumwollmehl usw. Vermeidet man alles dieses und hat man gesunde Luft im Stall und gute Streu, so kommen die Kälber zunächst gesund und ohne Krankheitskeim im Leibe auf die Welt. In den ersten vierzehn Tagen lasse man sie an dem Muttertier saugen, und in den zweiten vierzehn Tagen sperre man sie ab und gebe ihnen so viel gute Vollmilch zu saufen, wie sie aufnehmen, daneben reiche man ihnen schon kleine Gaben von gutem Heu und Hafer. In dem jugendlichen Alter von vierzehn Tagen lernen die Tiere am schnellsten aus der Gelte saufen. Im zweiten Monat ersetze man die teure Vollmilch durch Leinkuchentränke, der man etwas Milch zusetzt, und je älter die Kälber werden, desto mehr kann man zur Kleien- und Leinkuchentränke, der man etwas Milch zusetzt, übergehen. Das Grundfutter muß im zweiten Monat das Leinkuchenmehl sein, das durch seinen Fettgehalt imstande ist, die Milch fast voll zu ersetzen und dabei stets die Verdauung regelt. Daneben gebe man täglich zweimal ganzen Hafer und etwas Heu. Ferner sorge man für Luft, Licht und Bewegung. M.

**Der Schorf der Ferkel** pflegt besonders dann häufig aufzutreten, wenn die Tiere sich auf kaltem oder nassem Boden aufhalten müssen. Die vom Schorf befallenen Ferkel bekommen bei ungestörtem Appetit in den meisten Fällen glanzlose, rauhe Borsten, die nicht mehr glatt am Körper liegen, sie magern ab, zeigen einen aufwärts gekrümmten Rücken, einen großen Bauch und lästiges Hautjucken, weshalb sie sich an einzelnen Körperteilen oder am ganzen Leibe fast unausgesetzt kratzen oder an harten Gegenständen reiben. Untersucht man die Tiere, so zeigt sich die Haut unrein, die Oberhaut ist dunkel gefärbt, oder auf mehr oder weniger Körperstellen sind schwarze Borken von der Größe eines Weizenkorns zu erkennen, die nach einigen Tagen abfallen. Reißt man die Borken ab, so ist die Haut darunter nässend. In anderen Fällen entstehen ausgedehnte nässende Ausschlagstellen in der Nähe der Augen und auf der Stirn, mit Verdickung und Faltenbildung der Haut verbunden, worauf ebenfalls Borken nachfolgen, die nach einiger Zeit abfallen. Die Ferkel bleiben infolge dieser Krankheit zurück; auch ist es nicht ausgeschlossen, daß einzelne Tiere daran zugrunde gehen. Bricht diese Krankheit erst bei den Läufern aus, so ist sie nicht zu sehr zu fürchten. Es ist verkehrt, wenn man versucht, den Schorf von außen her durch Waschen mit Wasser, dem scharfe Stoffe zugesetzt wurden, und mit scharfen Bürsten zu heilen; denn die kranke Haut wird dadurch noch mehr angegriffen. Zweckmäßig ist es dagegen, die Haut der leidenden Ferkel mit einem Öl, dem etwas Salizylsäure beigemengt ist, zu bestreichen. Löst sich dann der Schorf, so reibt man die Haut mit einem weichen, wollenen Lappen ab und ölt dieselbe aufs neue ein. Das Einölen wirkt wohltuend, während durch das Waschen mit scharfen Mitteln und Bürsten den Tieren die größten Schmerzen bereitet werden. L.

**Schafe, welche von Zecken befallen sind,** sollte man vor dem Austreiben mit einer Abkochung von Nußblättern unter Zusatz von Essig einreiben. Gründliche Entfernung der Schmarotzer erzielt man durch eine Abwaschung mit einer lauwarmen dreiprozentigen Kreolinlösung, und zwar nach der Schur. Die anscheinend noch nicht befallenen Tiere sind von den verseuchten zu trennen. Wenn die Schafe auch nur vorübergehend im Stalle gewesen sind, muß eine gründliche Reinigung des Stalles vorgenommen werden. E.

**Für die Mauser der Hühner.** Wenn man von seinem Geflügel Nutzen haben will, so sorge man dafür, daß besonders die Hühner bei der im Spätsommer oder Herbst eintretenden Mauser gut und reichlich gefüttert und womöglich vor Erkältung und den daraus hervorgehenden Krankheiten bewahrt werden. Je schlechter die Tiere während der Mauser und überhaupt in der Nichtlegezeit gefüttert werden, desto länger dauert es, bis im Tierkörper die demselben durch die Eier- und Federbildung entzogenen Stoffe und das zur Eierbildung nötige Vorratsmaterial wieder ersetzt sind. Aus Spätbruten stammende, infolge schlechter Fütterung und Pflege verkümmerte junge Tiere, aber auch älteres Geflügel und hauptsächlich solches, das während des ganzen Jahres, insbesondere auch in der Mauserzeit ungenügend ernährt und nicht ordentlich gepflegt wurde, kann unmöglich im Winter legen, denn das wenige ihm verabreichte Futter reicht kaum zur Erhaltung seines Lebens aus; häufig muß die nötige Körperwärme und das neue Federkleid aus bereits im Körper abgelagertem Eier-, Fleisch- und Fettmaterial gebildet werden. Infolgedessen kann eine Eiererzeugung erst in vorgeschrittener Frühlingszeit erfolgen, d. h. erst dann, wenn die Hühner schon einen Teil ihrer Bedürfnisse im Freien finden. Man sorge deshalb besonders im Herbst für häufigen Futterwechsel und gebe Hafer, Weizen, Fleisch, Brot, Milch, Mais, Hanfsamen, Grünfutter und phosphorsauren Kalk. Gute Pflege ist immer nötig, ganz besonders aber zur Mauserzeit. Der Erfolg ist dann ein großer Eierertrag zur Winterszeit. Zieske.

**Gemüse, die auch im Schatten gedeihen,** sind Früherbsen, Kresse, Kopf- und Schnittsalat, Radieschen und Spinat. Da aber auch diese Gemüse zu ihrem Gedeihen Luft und Licht nötig haben, so muß ihre Kultur so eingerichtet werden, daß das Hauptwachstum in eine Zeit fällt, in der die Bäume weniger dicht oder gar nicht belaubt sind. Will man z. B. im August-September noch Kopfsalat säen und verpflanzen, dann kann er bis zum Eintritt der kalten Jahreszeit noch hübsch groß werden. Die Hauptwachstumszeit fällt aber in die Frühlingsmonate, in welchen der Boden von den dann noch unbelaubten Obstbäumen noch wenig oder gar nicht beschattet wird. Salat, Spinat, Kresse, Radieschen, auch Früherbsen und Frühkohl wachsen, selbst erst im zeitigen Frühjahr gesät und aus Mistbeeten verpflanzt, noch sehr gut und bringen befriedigende Erträge. Geraten ist es, sich in schattigen Obst- und Gemüsegärten hauptsächlich auf die Kultur von Winter- und Frühgemüse, also auf ganz späte und ziemlich frühe Sorten zu beschränken. W. M.-Fr.

**Krustierte Rinderbrust.** Ein schönes Bruststück von etwa 5 kg wird in siedendes Wasser gelegt, mit Salz, Wurzelwerk, Zwiebeln und Kräutern unter mehrmaligem Umwenden drei Stunden gekocht. Dann nimmt man es aus der Brühe, legt es in eine flache Pfanne, übergießt es mit zerlassener Butter, bestreicht die Oberseite mit geschlagenem Ei und bestreut sie mit einem Teil nachstehender Mischung: 200 g geriebene Semmel, 70 g geriebenen Parmesankäse, zwei bis drei feingewiegte, in Butter geschwitzte Schalotten, gehackte Petersilie, ein wenig Thymian und Majoran, eine Prise weißen Pfeffer, nach Belieben auch geriebene Muskatnuß. Nun quirlt man vier Eigelbe mit genügend Fleischbrühe zusammen, fügt einen Eßlöffel Rahm hinzu und beträufelt hiermit die Rinderbrust, streut einen Eßlöffel der Mischung darüber, läßt sie bei guter Ofenhitze anbacken und fährt so fort, bis alles verbraucht ist und sich eine hellbraune Kruste über dem Fleische gebildet hat. Beim Anrichten zieht man behutsam die Knochen heraus, garniert die Schüssel mit Petersilie und gibt eine Champignonsauce zu der krustierten Brust. A. M.-Fr.

**Hagebutten in Zucker einzumachen.** Große, reife Hagebutten, welche jedoch nicht überreif sein dürfen, bereitet man zum Einmachen vor, indem man die Blüten abschneidet und die Kerne und Härchen innen herausnimmt; dann wäscht man sie. Inzwischen hat man Wasser zum Sieden gebracht, läßt die Hagebutten einmal darin aufkochen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und legt sie zum Trocknen auf ein grobes Leinentuch. Auf $^1/_2$ kg Hagebutten rechnet man $^1/_2$ kg Zucker; dieser wird geläutert und mit einer Stange Vanille klargekocht. Dann gibt man die Hagebutten hinein, kocht sie weich, doch dürfen sie nicht zerfallen, nimmt sie heraus und legt sie in sauber gespülte und geschwefelte Einmachegläser. Den Saft kocht man etwas ein und füllt ihn darüber. Am andern Morgen legt man ein in Salizylspiritus getränktes Papier darauf und verbindet die Gläser mit Pergamentpapier. Als Kompott und zur Verzierung von Torten sind diese Hagebutten sehr beliebt. G. W.

**Zwei schöne Beerenweine. Heidelbeerwein.** Die Beeren müssen vollständig reif sein, die verletzten und faulen werden ausgelesen. Bei der Bereitung von Heidelbeerwein in kleinerem Maßstabe verfahre man wie folgt: Über einen rein geputzten Kübel wird ein reines leinenes Tuch gelegt. Alsdann schöpft man von den mit einem reinen Holze zerstampften Beeren eine Portion hinein, schlägt von rechts nach links die nicht bedeckten Teile des Tuches über den Trotz und windet den Saft aus, ähnlich wie beim Ausringen der Wäsche. Auf diese Weise preßt man nach und nach den ganzen Beerenvorrat aus. Für den Haustrunk setzt man auf 1 l Saft $1^1/_2$ l Wasser und 550 g Zucker hinzu, für den Tischwein $1^1/_2$ l

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-53721-p11126-3

Wasser und 650 g Zucker, für den Dessertwein 1½ l Wasser und 750 g Zucker. Das angegebene Wasser verwendet man am besten so, daß man den ausgepreßten Troß mit ihm vermischt, die Masse einige Stunden unter wiederholtem Umrühren stehen läßt und dann den Troß nochmals auspreßt. Der Wasserzusatz in der genannten Menge ist notwendig, weil die Heidelbeeren viel Säure enthalten. Behufs der Gärung stellt man das Fäßchen oder auch andere Gefäße am besten in die Küche oder an einen andern warmen Ort. Die Temperatur soll, weil der Heidelbeerwein besonders schwer gärt, mindestens 25° C haben; etwas Weinhefe zuzusetzen, schadet auch nichts. Wenn der Wein klar geworden ist, die Hefe sich also gesetzt hat, dann wird er abgelassen. Das mit dem Wein möglichst vollgefüllte Faß wird nun verspundet und bleibt bis Januar im Keller liegen, worauf man den Wein auf Flaschen füllt. — Wacholderbeerwein. Aus den unscheinbaren Wacholderbeeren läßt sich auf ganz einfache Weise ein ganz guter Wein auf folgende Weise bereiten. 5 kg gut zerstoßene Wacholderbeeren vermischt man mit 5 kg Honig, dazu gibt man 50 g Roggensauerteig oder auch Preßhefe und gießt 10 bis 12 l ziemlich warmes Wasser hinzu. Diese Mischung rührt man in einem Bottich 15 Minuten lang tüchtig durcheinander. Alsdann stellt man den gut zugedeckten Bottich an einen Ort, der auf mindestens 25 C erwärmt werden kann. Diese hohe Temperatur ist notwendig, um eine ziemlich rasch verlaufende Gärung zu veranlassen. Während der Gärung bildet sich an der Oberfläche eine krustenartige Decke, die sich am Ende derselben verteilt. Auch erkennt man die Beendigung der Gärung am Klarwerden der Flüssigkeit. Ist diese eingetreten, zieht man den Wein zur Nachgärung von den Trebern in ein Fäßchen ab; jetzt genügt auch die gewöhnliche Kellertemperatur, etwa 17 bis 19° C. Nach Ablauf von sechs bis acht Wochen läßt man den Wein wiederum ab und verspundet das Fäßchen gut. Hat der Wein von nun ab etwa ein Jahr im Faß gelegen, wird er auf Flaschen abgezogen, die beliebig lange aufbewahrt werden können. Der auf solche Weise hergestellte Wacholderbeerwein ist ein äußerst angenehmes Getränk, und wäre eine öftere Herstellung nur zu wünschen. A. M.-Fr.

## 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 brieflich erfolgt. **Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pfg. 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 beachtet.)

Frage Nr. 282. Mein sechsjähriger Hühnerhund leidet seit etwa sechs Monaten an Katarrh, verbunden mit langgezogenem Husten, er frißt gut und ist sonst munter. Was ist zu machen? W. Sch. in M.

Antwort: Gegen solchen Husten hilft nur Morphium. Da dasselbe ein starkes Gift ist, müssen Sie es von einem Tierarzt verschreiben lassen. Dr. H.

Frage Nr. 283. Wie werden Kräuterwurzeln pulverisiert? L. in D.

Antwort: Auf die ganz allgemein gehaltene Frage ist kaum eine Antwort zu erteilen. Was für Kräuterwurzeln und für welche Zwecke sollen sie denn pulverisiert werden? Für den Küchengebrauch trocknet man doch die Kräuter ohne Wurzeln und pulverisiert sie dann. Genauere Angabe wird erbeten. A. M.-Fr.

Frage Nr. 284. Der Stamm eines Süßkirschbaums ist wahrscheinlich vom Obstbaumsplintkäfer (Larve beiliegend) befallen. Was ist zu tun, um den Baum zu retten? A. Sch. in K.

Antwort: Die eingesandten Schädlinge waren Larven des Borkenkäfers. Man findet sie häufig in der Rinde von Bäumen, die von Frost gelitten haben oder aus einem anderen Grunde krank und rückgängig sind. Ausschneiden der bereits getöteten Rindenteile und Bestreichen des ganzen Stammes mit 10prozentigem Obstbaumkarbolineum erweisen sich in Verbindung mit guter Ernährung als wirksam. G. t.

Frage Nr. 285. Runkelrüben, gleichgültig ob aus Pflanzen oder Samen gezogen, schießen wie Kopfsalat. Es ist Moorboden, ich dünge mit Stallmist, etwas Kainit und Thomasmehl, Vorfrucht war Mais. Wie ist dem Schießen abzuhelfen? F. P. in J.

Antwort: Runkelrüben verlangen einen kräftigen, abgedüngten, tiefgründigen, kalkhaltigen Boden. Wo ihnen dieser geboten wird, erreichen sie ihre größte Vollkommenheit. Daß Ihre Runkeln zur Kopfbildung neigen, das liegt am Samen. G.

Frage Nr. 286. Ein Bernhardiner-Rüde hat an beiden Behängen Beulen, welche genau wie Frostbeulen aussehen und starken Juckreiz hervorrufen. Was ist zu tun? G. Sch. in W.

Antwort: Wenn sich die Beulen elastisch (etwa wie ein Gummiball) anfühlen, so enthalten sie Blut und müssen aufgeschnitten werden. Solche Geschwülste werden als Hämatome bezeichnet und bei Hunden oft beobachtet. Anderenfalls empfehlen sich tägliche Bepinselungen mit Jodtinktur. Dr. H.

Frage Nr. 287. Wie bereitet man Birnengelee? Pf. in B.

Antwort: Reife, jedoch nicht überreife Früchte recht aromatischer Sorten werden sauber abgewischt, ungeschält in kleine Stückchen geschnitten und in einem geeigneten Kochtopf mit so viel Wasser zu Feuer gebracht, daß sie damit gerade bedeckt sind. Hierauf werden sie so lange gekocht, bis sie gar geworden sind. Dann wird der Saft durch Auspressen gewonnen, nochmals durch ein dichtes Tuch filtriert, gewogen und abermals aufs Feuer gestellt, und zwar diesmal unter Zugabe von Zucker. Auf 1 kg Saft nimmt man 300 g Zucker. Alsdann kocht man den Saft unter fleißigem Abschäumen so lange, bis er die Geleeprobe bestanden hat, worauf man ihn abkühlen läßt und in Steintöpfe oder Glasbüchsen füllt, die gut zugebunden aufbewahrt werden. Noch besser ist es jedoch, wenn man den Saft noch heiß in vorgewärmte Weckgläser füllt und ihn dann zehn Minuten lang bei 90° C erhitzt. A. M.-Fr.

Frage Nr. 288. Zwei jungen Hunden ist zeitweise die Nierenpartie im Rücken bis einschl. der Hinterläufe wie gelähmt, sie krümmen sich nach hinten vollständig rund zusammen und können nicht aufstehen, Schmerzen sind nicht vorhanden. Die Anfälle wiederholen sich fast alle halbe Stunde, nachher können sich die Hunde wieder aufrichten, sind sonst ganz gesund und munter. Appetit ist sehr gut, das Auge vollständig klar. Ist die Krankheit heilbar, und was ist zu machen? F. in R.

Antwort: Die Krankheit der Welpen ist leicht heilbar, wenn rechtzeitig eine sachgemäße Behandlung eingeleitet wird. Die Tiere leiden nämlich an Spulwürmern. Um diese zu vertreiben, kaufen Sie in einer Apotheke Wurmtabletten, wie solche Kindern eingegeben werden. Gewöhnlich enthalten solche Tabletten schon ein Abführmittel. Sollten die von Ihnen gekauften dies nicht enthalten, so müssen Sie einen Eßlöffel Rizinusöl eingeben, wenn der Hund 1 bis 2 Tabletten verschluckt hat. Einem 7 bis 9 Wochen alten Welpen gibt man halb so viel wie einem zweijährigen Hunde. Dr. H.

Frage Nr. 289. Auf scharfem Sande einer bisher unbeackerten Fläche liegt eine Humusschicht von 20 bis 50 cm. Ich möchte das Land als Bienenweide nutzbar machen. Nach flachem Abschälen der Grasnarbe soll die Fläche im Herbst umgepflügt und im Frühjahr mit Sandwicke und Johannisroggen bestellt werden. Die Sandwicke soll nach dem Abblühen gemäht und getrocknet werden. Der Frühjahrsbestellung soll die Düngung mit Ätzkalk (⅓) und Kalkmergel (⅔) vorausgehen durch Untereggen. Stalldung steht nicht zur Verfügung. Was ist an Kunstdünger zu geben? Kann nach der ersten Ernte noch eine Aussaat erfolgen und welche? Ist die von mir angegebene Kulturmethode richtig? M. in O.

Antwort: Da für diesen anscheinend sterilen Sandboden Stalldung nicht zur Verfügung steht, so wird zur Bestellung von einer starken Einsaat von gelben Lupinen oder mit blauen Lupinen im Gemenge (etwa 1,20 Ztr. pro Morgen) als Gründüngung, sobald als möglich geraten. Die Erfahrung lehrt, daß nach einer guten Gründüngung in der Regel eine gute Ernte folgt. Im Laufe des Spätherbstes ist mit den Gründüngungs-Lupinen die beabsichtigte Kalkgabe, wie etwa 4 Ztr. Kainit und 2 bis 3 Ztr. Thomasphosphatmehl, pro Morgen (¼ ha) unterzupflügen. K. F.

Frage Nr. 290. Habe schon seit neun Jahren eine griechische Landschildkröte und fütterte das Tier früher ausschließlich mit Blättern von Kopfsalat, Obst und rohem Fleisch. Seit einem Jahre jedoch ernähre ich es fast nur mit in Milch getauchtem Weck, da es Fleisch, Grünes usw. verschmäht. Wie soll ich das Tierchen füttern? F. H. in K.

Antwort: Hauptbedingung ist, die Schildkröte trocken zu halten und ihr viel Sonne zu geben. Das Tier frißt alle zarten Blätter, Salat, Kohl, Klee usw., und Früchte. Die Fütterung von Fleisch, Semmel ist unnatürlich, wird zwar auch genommen, speziell auch süßer Kuchen. Geben Sie dem Tierchen ferner einen flachen Wassernapf, weil es sich gern badet. Wenn es jetzt nichts Grünes frißt, so ist es falsch behandelt. O. Pr.

Frage Nr. 291. Ein Zwetschenbaum hat immer schön getragen. Seit dem vorigen Jahre macht sich ein Rückgang im Blätterwerk bemerkbar, dieses Jahr ist er ohne Früchte und fast entblättert. Was ist da zu tun? Frau Th. in W.

Antwort: Das Abfallen der Blätter von ihrem Zwetschenbaum kann verschiedene Ursachen haben. Es kann hervorgerufen sein durch anhaltende Dürre, in diesem Falle wäre der Baum stark zu bewässern. Auch kann der Baum durch irgend eine scharfe Bespritzung die Blätter abgeworfen haben. Ferner kann auch starker Gummifluß des Baumes das Abfallen der Blätter bewirkt haben. Gegen den Gummifluß wäre stark mit Kalk zu düngen und die Gummistellen am Stamm und stärkeren Ästen mit einem Anstrich von 10 bis 15% Karbolineum in Wassermischung zu versehen. G.

Frage Nr. 292. Wie stelle ich Saft aus schwarzen Johannisbeeren her? Auch hätte ich gern ein Rezept, wie man schwarzen Johannisbeerwein macht. A. W. in O.

Antwort: Zu schwarzem Johannisbeersaft werden die Beeren bei voller Reife gepflückt. Der Saft wird ausgepreßt, zu 1 l Saft kommen 200 bis 250 g Zucker, und dieser wird wie jeder andere Obstsaft im geschlossenen Gefäß, am besten in festen Glasflaschen, in einem Wasserbad eine halbe Stunde lang auf 70° C erhitzt. Die schwarzen Johannisbeeren lassen sich allein nicht gut zu Wein verwenden. Es ist dies aber mehr Geschmackssache, und Sie können es doch probieren. Zu 10 l ausgepreßtem Saft kommen 8 l Wasser und 4½ kg Zucker. Dieser versüßte Saft muß bei hoher Wärme, etwa 18 bis 20° C, vergären. Im November wird der Wein von der Hefe gezogen, im März nochmals umgefüllt und der Trub entfernt, und wenn bis zum nächsten Juli keine Nachgärung eintritt, kann der Wein auf Flaschen gezogen werden. Schlegel.

Frage Nr. 293. Ich möchte Rauchtabak anbauen. Wie behandele ich die Pflanze während des Wachstums und wie wird der Tabak gebrauchsfertig gemacht? Welcher Boden und welche Düngung sind der Pflanze am dienlichsten. O. L. in Z.

Antwort: Für den Tabak eignet sich am besten stark humoser, frischer Sandboden. Er gedeiht jedoch auch auf allen anderen Bodenarten, mit Ausnahme der extrem leichten und schweren Böden. An Qualität wird er besser, je öfter er nach sich selbst auf demselben Boden folgt. Wegen seiner großen Blätter verdunstet er sehr viel Wasser und gebraucht einen großen Vorrat leicht löslicher Nährstoffe. Man düngt daher zu Tabak reichlich und jährlich, und zwar vor Winter, und pflügt den Dung unter. Im Frühjahr ist zweimal vor der Pflanzzeit, die Ende Mai beginnt und bis Anfang Juli je nach Witterung dauern kann, in mäßiger Tiefe zu pflügen. Dann sind die in Mistbeeten angezogenen Pflänzchen in 40 × 45 cm Entfernung zu pflanzen und zwei- bis dreimal zu hacken. Nach sechs bis acht Wochen beginnt das Köpfen, d. i. die Entfernung des Gipfeltriebes, und weiterhin das Geizen, d. i. die Entfernung der sich dann bildenden Seitentriebe. Zehn bis zwölf Wochen nach dem Pflanzen beginnt die Ernte, die mit dem Abblatten der Blätter ihren Anfang nimmt. Diese werden dann auf 1 bis 1,20 m lange Schnüre vermittelst der sogenannten Tabaknadeln gezogen und in luftigen Räumen, in denen man Gegenzug herstellen kann, zum Trocknen aufgehängt. Je nach Witterung wird der dachtrockene Tabak dann im November bis Januar abgehängt, gebündelt, steueramtlich verwogen und an die Abnehmer abgeliefert. Der Tabakbau erfordert große Sorgfalt und Sachkenntnis und läßt sich aus gelegentlichen Notizen oder Büchern kaum erlernen. Dr. B.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-53721-p11127-9

Jeder Sendung wird gratis ein wertvoll. Geschenk beigefügt.

**Für 2000 Mark Geschenke gratis.**

**Magdeburger Pflaumenmus**
das beste Magdeb. Fabrikat.
Em.-Eimer br. 10 Pfd. Mk. 1.80
Em.-Eimer „ 28 „ „ 4.—
Em.-Kochtopf „ 10 „ „ 2.—
Em.-Kochtopf „ 28 „ „ 4.75

**Honett** d. beste Ersatz für **Honig**
die beste Qualität Kunsthonig.
Em.-Eimer br. 10 Pfd. Mk. 2.60
Em.-Eimer „ 28 „ „ 6.75
Em.-Kochtopf „ 10 „ „ 3.—
Em.-Kochtopf „ 28 „ „ 7.75

**Fst. Frischobst-Marmelade**
das beste in Qualität.
Em.-Eimer br. 10 Pfd. Mk. 2.60
Em.-Eimer „ 28 „ „ 7.25
Em.-Kochtopf „ 10 „ „ 3.—
Em.-Kochtopf „ 28 „ „ 7.75

Kochtöpfe m. Emailledeckel.
Alles ab Magdeburg (unfrank.)
Nachnahme. Gefässe gratis.

**Gustav Köhler** Magdeburg Postfach 25.
Pflaumenmusfabrik.

---

# Tausende

Kinder-Sport- u. Luxuswagen-Kinderstühle-Kinder-möbel-Leiterwagen-eis. Bettstellen Fahrräder - Fahrradzubehör. liefern wir direkt an Jedermann zu enorm billigen Vorzugspreisen.

Verlang. Sie b. Bed. kostenfr. uns. neuen Katl. Sächsische Kinderwagen- und Fahrrad-Industrie Zeitz 108.

## Fahrräder billiger!!

Neue, hochelegante Fahrräder, Doppelglockenlager, 38, 40, 45, 50 Mk., in elegantester Luxusausführung 75,00, 10 Jahre Garantie. Tausende v. Anerkennungsschreiben. Jahresumsatz ca. 15 000 Fahrräder. Versand nach allen Weltteilen. Verlangen Sie sofort illustr. Prachtkatalog gratis u. franko.

Ernst Machnow, (110
Berlin 62, Weinmeisterstr. 14.

---

# Umsonst

erhält jeder Leser dieser Zeitung, der Bedarf in unseren Waren hat u. nach Empfang im Laufe der nächsten 3 Monate Nachbestellung (nicht unter 3 Mk.) einschickt, als Probestück nach Wunsch entweder ein **Taschenmesser, Rasiermesser, Sicherheits-Rasierhobel, Schere, Unrkette** od. **Portemonnaie.** Für Porto sind 30 Pfg. in Briefmarken beizufügen. **Bedingung ist, dass Bestellen noch nicht von uns bezogen und ihm unsere Fabrikate gänzlich unbekannt sind.** Nach dem Auslande und an **Minderjährige oder nicht sesshafte Personen, sowie an Händler werd. Gratisproben nicht abgegeben.** Mehr als ein Stück wird zur Probe nicht versandt. **Jeder Missbrauch dieser Offerte ist strafbar.**

**Adrian & Stock, Solingen.**

**Gratis und franko**
erhält ferner jeder auf Wunsch unsere grosse illustrierte Preisliste über Stahlwaren, Haushaltungsgegenstände, Werkzeuge, Waffen, Lederwaren, Schmucksachen, Uhren, Spielwaren, Christbaumschmuck u. s. w.

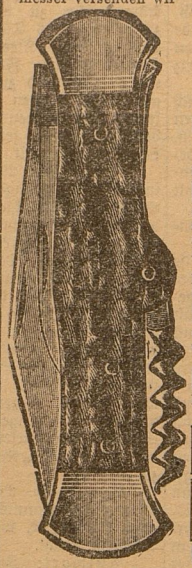
---

**Anerkannt sehr leistungsfähig**
ist die Weltfirma

# Gebrüder Rauh-Gräfrath bei SOLINGEN

Stahlwarenfabrik und Versandhaus I. Ranges.
Versand direkt an Private.
**Alleinige Fabrikanten** der berühmten Solinger Stahlwaren **Marke „Brillant".**

Nachstehendes Taschenmesser versenden wir **30 Tage zur Probe!**



Neu! Gesetzlich geschützt. Neu!

**Vexier-Nicker-Taschenmesser**

# „HEROLD"

**Noch nie dagewesen!**
Bei keiner Konkurrenz, in keinem Laden,
**nur bei uns zu haben.**
**Nr. 1904.** Hochfein und dauerhaft gearbeitetes Taschen-Messer mit zwei aus prima Stahl geschmiedeten Klingen und Korkzieher, echtes Hirschhornheft mit Neusilberbeschlägen, unter Garantie zum Preise von **nur 1,50 Mk. franko.**
Die grosse Klinge kann nur von Eingeweihten geöffnet werden, steht dann fest, und kann auch nur von Eingeweihten wieder geschlossen werden. Genaue Gebrauchsanweisung wird jedem Messer beigegeben.
**Für nur 15 Pf.** erhält jeder seinen eigenen Namen in hochfein verzierter Goldschrift in die Klinge graviert.

**Versand** unter Nachnahme od. gegen Vorauszahlung des Betrages.

**Garantieschein:** Nichtgefallende Waren tauschen wir bereitwilligst um oder zahlen Betrag zurück.

**Umsonst und portofrei,**
ohne Kaufzwang, versenden wir auf Wunsch an jedermann unseren grossen illustrierten **Pracht-Katalog,** ca. 9000 Gegenstände enthaltend, u. zwar: Beste Solinger Stahlwaren aller Art, Rasierutensilien, Haarschermaschinen, Haus- und Küchengeräte, Gartengeräte, Werkzeuge aller Art, Waffen und Jagdartikel, Fahrräder, Fahrradzubehör und Sportartikel, optische Waren, Luxus- und Geschenkartikel, Uhrketten, Gold- und Silberwaren, Uhren, Portemonnaies und andere Lederwaren, Bürstenwaren, Haarschmuck, Seifen und Perfüms, nützliche Bücher, Pfeifen, Zigarren, Musikinstrumente, Kinderspielwaren aller Art und viele andere Artikel in grosser Auswahl.

**Der Weltruf unserer Firma bürgt dafür, dass nur elegante, gediegene und preiswürdige Ware zum Versand kommt.**

:: :: Tausende Anerkennungsschreiben loben die Güte und Qualität unserer Waren. :: ::
So schreibt Herr Datschewsky unaufgefordert: „Das Taschenmesser heut erhalten und sage Ihnen für prompte Zusendung und reizende Ausführung meinen verbindlichsten Dank. Hat meine Erwartung noch übertroffen. Auf meine Empfehlung hin haben sich mehrere meiner Kunden Gegenstände von Ihnen schicken lassen und sind über die Ausführung und Haltbarkeit sowie schnelle Bedienung und gute Verpackung sehr erfreut gewesen." gez. Bruno Datschewsky.

FABRIK-MARKE

Bei Sammel-Aufträgen Extra-Vergünstigungen!

FABRIK-MARKE

---

# Superior-Fahrräder

**mustergültig in Qualität, äußerst vorteilhaft im Preise!**
Alle Radfahrerbedarfsartikel, Nähmaschinen, Haushaltungsgegenstände, Waffen, Uhren, Musikinstr. etc. allerbilligst. Fa. Lieferung direkt an Private. Katalog gratis.
**SUPERIOR-FAHRRAD-INDUSTRIE, AKTIENGESELLSCHAFT, vorm. HANS HARTMANN, EISENACH 10.**

---

# Alle Achtung vor dem Futterkalk „Dickus"

Denn die Erfolge sind ganz enorm! **Versäumen Sie nicht,** meinen **phosphorsauren Futterkalk „Dickus"** zu probieren. **Glänzende Erfolge** bei Mastkuren von Schweinen. **Glänzend** bewährt bei Milchkühen, Ziegen, Schafen 2c. Wer bei seinem Vieh **„Dickus"** verwendet, darf auf höchste Erfolge und Erträge rechnen. **„Probieren geht über Studieren."** Darum **bestellen Sie sofort** zur Probe ein Musterpaket **„Dickus"** zu Mk. 0,70 ab Fabrik. Ferner erhältlich in folgenden Packungen:

| 5 kg | 12½ kg | 25 kg | 50 kg | 100 kg |
|---|---|---|---|---|
| Mk. 3,25 | Mk. 6,— | Mk. 10,— | Mk. 18,— | Mk. 35,— |

franko jeder deutschen Bahnstation.

**Marke A:** knochenkräftigendes und knochenbildendes Präparat für Arbeits- und Muttertiere.

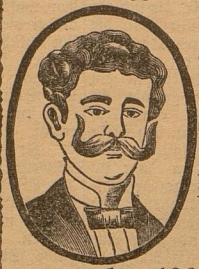
| 5 kg | 12½ kg | 25 kg | 50 kg | 100 kg |
|---|---|---|---|---|
| Mk. 2,50 | Mk. 5,— | Mk. 8,50 | Mk. 15,— | Mk. 28,— |

franko jeder deutschen Bahnstation.

**E. Walter Fischer,** Mühlenwerke und Chemische Fabrik,
**Böhlitz-Ehrenberg-Leipzig 138.**
Vertreter überall gesucht.

---

**Bart- u. Haarwuchsbeförderungsmittel Cavalier**
einzig und allein erhältlich bei
**Heinrich Küppers Nachf., Köln a. Rh. Nr. 251**



befördert in kürzester Zeit Bart- u. Haarwuchs, letzteren auch bei Damen u. Kindern. Gegen Ausfallen des Kopfhaares gibt es nichts besseres als Cavalier. Fortwährend unaufgefordert eingehende Dankschreiben, wie z. B. folgendes:
„Teile Ihnen mit, dass ich nach 8 Tagen schneidigen Schnurrbart und Bart bekommen habe.
Felix B . . . . r, Rathenhofen."
beweisen, dass mein Cavalier nicht mit ähnlichen, teilweise bedeutend billigeren, aber auch wertlosen Mitteln zu vergleichen ist.

**Bei Nichterfolg zahle ich das Geld zurück**
und erkläre ich, dass ich
**ausserdem 1000 Mark Belohnung**
demjenigen sofort in bar zu zahlen bereit bin, der mir auch nur einen einzigen Fall nachweist, in dem ich mich mündlich oder schriftlich geweigert habe, bei Nichterfolg das Geld zurück zu zahlen. Sehen Sie also nicht auf Billigkeit, sondern auf gute Ware. Preis pro Dose mit Garantieschein, Stärke I 2 Mark, Stärke II 3 Mark, Stärke III 6 Mark. Porto extra. Bei 2 Dosen portofrei, bei 3 Dosen eine vierte gratis. (12

---

**Geld** an jedermann, anerkannt reell, auch gegen bequeme Ratenzahlung, verleiht diskret und schnell zu kulanten Bedingungen [24]) Selbstgeber **C. A. Winkler,** Berlin 193, Winterfeldtstr. 34. Notariell beglaubigte Dankschreiben.

**Stal. Hühner,** die besten Eierleger, keine schlecht legenden ungarischen u. galizischen. Sämtl. **Rassegeflügel** u. nützliche **Zuchtgeräte.** Ausführender Katalog gratis. **Geflügelpark i. Auerbach 749** (Hessen).

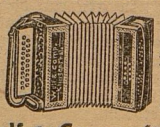
**P. P.**
Ihre Nino-Salbe hat voriges Jahr meinem Knecht, welcher Flechten hatte, ausgezeichnete Dienste getan. Ich bitte Sie deshalb, mir sofort wieder 1 Dose zu senden.
**J. Jähnig.**
Oberh.-Dorf 1./6. 06.

Diese Nino-Salbe wird mit Erfolg gegen Beinleiden, Flechten und Hautleiden angewandt und ist in Dosen à Mk. 1.15 und Mk. 2.25 in den Apotheken vorrätig; aber nur echt in Originalpackung weiß-grün-rot und Firma Schubert & Co., Weinböhla-Dresden. Fälschungen weise man zurück.

**Rheumatismus?! Gicht?!**
Verlangen Sie Broschüre gratis.
Dr. Aug. Eppelsheim, Zwickau i. Sa. 54.

**Bar Geld** reell, diskret und schnell verleiht an jedermann, mäßige Zinsen. Glänzende Dankschreiben. Provision vom Darlehn. **C. Gründler, Berlin W. 8,** Friedrichstr. 196. Handelsg. eingetr.

**200 Sorten Harmonikas**



Versand per Nachnahme. Gebührende Dankschreiben.

**Wolf & Comp.,** Harm.-Fabrik **Klingenthal Sa., Nr. 673.**
Katalog üb. all. Musikinstr. umsonst.

---

# Das Geheimnis

ein zartes, reines Gesicht, rosiges, jugendfrisches Aussehen, weisse, sammetweiche Haut und blendend schönen Teint zu erhalten, besteht in täglichen Waschungen mit der echten

**Steckenpferd-Lilienmilch-Seife**

von Bergmann & Co., Radebeul. à Stück 50 Pfg. i. all. Apotheken, Droger. u. Parfüm.

---

fehlt Ihnen. — Sie werden immer trübsinniger, immer verzweifelter, weil Sie sich keinem Menschen anvertrauen wollen, weil Sie keinem Ihre selbstverschuldeten Leiden schildern können. Ihre Nerven werden immer mehr zerrüttet. Sie werden im Laufe der Zeit ein wandelndes Zerrbild der Männlichkeit, wenn Sie nicht endlich zu einem Entschluss sich aufraffen und etwas Ernstes gegen den immer weiter um sich greifenden Verfall Ihres Nervensystems tun. Allen, die an Nervenschwäche leiden, sei es gesagt. Ergreifen Sie die Hand, die sich Ihnen bietet, die Sie aus dem Sumpf trägen Stumpfsinns herausziehen kann. Lesen Sie die Ratschläge eines alten erfahrenen Nervenarztes, der wie kaum ein anderer dieses Gebiet menschlicher Leiden kennt und in der Lage ist, Ihnen tatsächlich den richtigen Weg zur Gesundung zu zeigen. Dieses hervorragende Werk ist franko zu beziehen gegen 1,50 Mk. in Briefmarken vom Verlag Aesculap, Genf 65 (Schweiz).

Für die Redaktion: Bodo Grundmann, für die Inserate: Joh. Neumann, Druck: J. Neumann, sämtlich in Neudamm. — Verlag von Richard Arnold, Kemberg (Bez. Halle)

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-53721-p11128-4