



# Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung  
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 40.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1909.

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

## Der Ölbaum (Olea Europaea).

Von H. Schmelzer. (Mit Abbildung.)

Wie in unserem Vaterlande allerlei Obst, Nutz- und Zierbäume die menschlichen Niederlassungen schmücken, so gesellen sich in den südlichen Ländern, wie z. B. in Griechenland, Italien, Palästina usw., die Öl bäume zu den Wohnungen der Menschen und spenden ihnen ihre kostbaren Früchte, die Oliven, aus denen das berühmte Olivenöl gepreßt wird.

Die Heimat des Ölbaumes ist der Orient, und von hier aus hat man ihn auch nach Europa gebracht. Zu Homers Zeiten war der Ölbaum schon in Griechenland verbreitet. Später ist er dann nach Italien, Spanien und dem südlichen Frankreich eingeführt worden. In Griechenland, sowie in der andalusischen Tiefebene kommt er gegenwärtig massenhaft im verwilderten Zustande vor. Er bleibt dann strauchartig, die Spitzen seiner Zweige verdorren unter diesen Verhältnissen, und so bildet er oft undurchdringliche Dickichte. Die Früchte dieser wilden Form, welche man Measter nennt, sind klein und wertlos.

Mit dem Ölbaum sind wir schon in unserer Jugend in der Schule bekannt gemacht worden. Wissen wir doch, daß der Öberg, im Osten von Jerusalem, seinen Namen von diesem Baum hat. Zu allen Zeiten ist er ein Sinnbild des Friedens gewesen. Als Noah die Sintflut glücklich überstanden hatte, kam eine von den Tauben, welche er zur Erkundigung ausgesandt hatte, mit einem Ölblatt im Schnabel zurück. Die Friedensgöttin der Griechen hatte in der rechten Hand einen Olivenzweig und in der linken ein Füllhorn, während die Viktoria der Römer mit einem Kranze von Olivenzweigen geschmückt war. — Im Altertum war die Meinung verbreitet, daß nach dem Einreiben mit Olivenöl der Körper geschmeidig, kräftig und frisch, ja wie von neuem geboren

werde. Deshalb wurden auch bei den Israeliten die Hohenpriester, Könige und Propheten beim Antritt ihres Amtes mit solchem Öl gesalbt. Die Jünger Jesu zogen nach den Worten der Schrift umher und salbten die Kranken mit Öl und machten gesund, welche es bedurften.

Haushalte bekannt ist, wird auf kaltem Wege aus den Früchten gepreßt. Aus den Rückständen und weniger guten Früchten macht man unter Anwendung von Wärme das geringwertige Baumöl, welches eine dunklere bis braune Farbe und einen ranzigen Geruch und Geschmack hat. Man benutzt

das Baumöl als Brennöl und besonders zur Herstellung milder Seifen. Leider hat sich gegenwärtig die Verfälschung auch des Provençeröls bemächtigt. Man versetzt es nämlich, wie nachgewiesen ist, namentlich mit Erdnußöl, das in großen Mengen in Frankreich eingeführt wird. Die Oliven werden nicht alle ausgepreßt, sondern auch in Salz eingelegt und geessen. Das Holz des Ölbaumes ist gelblich und dunkel marmoriert und wird namentlich zu kleinen Toilettegegenständen verarbeitet.

Der Ölbaum erreicht ein sehr hohes Alter und ähnelt mit seinem Stamme, den sparrigen Ästen und den schmalen, graugrünen Blättern einem Weidenbaume in hohem Grade. Seine weißen Blüten gleichen denen des Ligusters, der bei uns zur Anlage von Hecken verwendet wird.

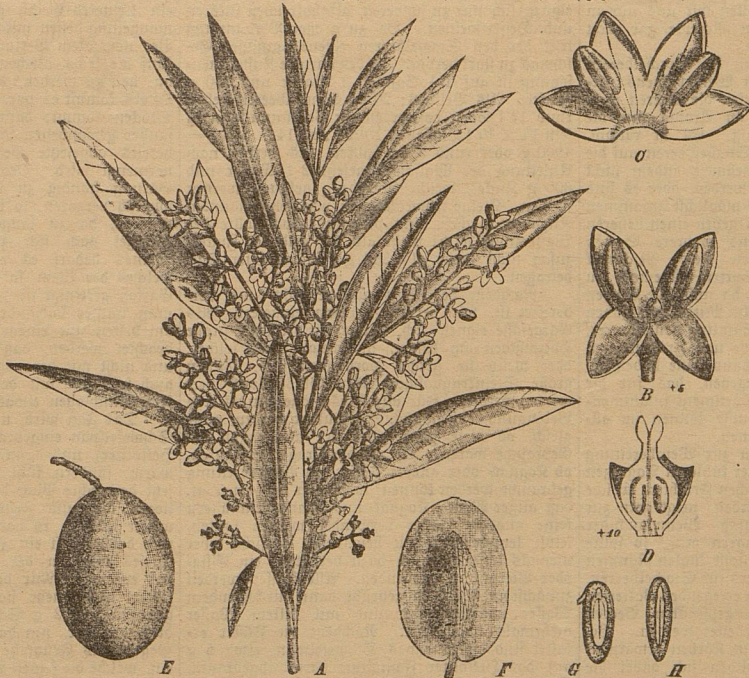
## Stachelbeerweinbereitung.\*)

Von H. Schlegel.

(Gleiche Fragebeantwortung.)

Die Stachelbeere ist die Weinbeere der nördlichen Länder. In diesen Zonen, wo die Traube nicht mehr reift, da zeitigt die Stachelbeere ihre Kraft und Würze viel besser als im eigentlichen Weingebiet, und so wurde sie schon in alter Zeit zur Weinbereitung verwendet. Noch heute ist der Stachelbeerwein der Stolz der nordischen Güter, und man setzt seine Ehre darin, dem Gast ein wohl geratenes Produkt kredenzen zu können. In der Herstellung und Zubereitung des Weines wurden mancherlei Fortschritte gemacht. Praktische Erfahrungen und

\*) Obzwar der Artikel für die Weinbereitung dieses Jahres zu spät kommt, veröffentlichen wir ihn doch noch, da er gleichzeitig die Behandlung des bereits aufgestellten Weines lehrt.



Ölbaum (Olea Europaea).  
A Blütenzweig. B Blüte. C Blumentrone, aufgeschnitten. D Fruchtstiel im Längsschnitt.  
E Frucht (Olive). F Dieselbe, aufgeschnitten. G, H Samen im Längsschnitt.

Aus dem Vorstehenden sehen wir, daß auch der Ölbaum seine Geschichte hat, uns interessiert aber besonders die Herstellung des Olivenöls.

Die Früchte des Ölbaumes, Oliven genannt, reifen vom November bis Januar und gleichen kleinen Pflaumen. Ihre Farbe ist dunkelgrün bis braun. Aus den sorgfältig mit der Hand gepflückten, verlesenen, geschälten und entkernten Oliven wird das beste Speiseöl, das sogenannte Jungferöl, gepreßt. Das beste kommt aus Nizza und Lucca in Ober-Italien. Es ist fast farblos und ohne besonderen Geschmack. Das sogenannte Provençeröl, welches bei uns fast in jedem



wissenschaftliche Untersuchungen haben zusammen gearbeitet, um die sicherste Art der Weinbereitung herauszufinden, und so läßt sich auch bei einigermaßen sorgfältiger Arbeit mit ziemlicher Sicherheit ein guter Stachelbeerenwein herstellen.

Während man früher allgemein der Ansicht war, daß haltbarer Stachelbeerenwein nur aus unreifen Früchten hergestellt werden könnte, indem bei den reiferen Früchten die Säure zu mild geworden sei, so ist man jetzt doch darauf gekommen, daß sich auch aus reifen Stachelbeeren ein guter, haltbarer Wein bereiten läßt, und dies ist ein großer Vorteil. Zunächst ist die Saftausbeute aus reifen Früchten viel reichlicher als aus grünen Früchten, und der Mangel an Säure ist kein Nachteil, der Saft braucht nicht allzu sehr mit Wasser verdünnt zu werden. Wein aus grünen Stachelbeeren ist infolge des großen Wasserzuges, welcher zur Verdünnung der Säure notwendig ist, schon mehr ein Kunstprodukt, während der Wein aus reifen Beeren ein viel natürlicherer Wein ist. Daß die reifen Beeren wohl einen besseren Wein geben können als unreife, daran hat man kaum bezweifelt, daß aber der Saft aus reifen Beeren von ganz anderer Zusammensetzung ist als von unreifen Beeren, das wurde bei der Weinbereitung außer acht gelassen. Es wurde mit den alten Rezepten weitergearbeitet, und daher kam es, daß der Stachelbeerenwein manchmal gar nicht geraten wollte. Der Wasserzuges kann nur bestimmt werden durch den Säuregehalt des Saftes. Es enthält der Stachelbeersaft aus solchen Beeren, welche eben ausgewaschen, aber nicht reif sind, 2,5 bis 3% Säure, der Saft aus reifenden Stachelbeeren 1,5 bis 2%, das ist schon ein großer Unterschied, deshalb läßt sich mit den alten Rezepten, welche mehr auf unreife Früchte zugeschnitten waren, nicht sicher arbeiten. Da der Stachelbeerenwein aus reifen Früchten der gesünder und bekömmlichere ist, so wollen wir uns nur an diesen halten und die alten Rezepte gar nicht mehr in Erwähnung bringen.

Zur Weinbereitung sollen die Stachelbeeren gerade reif, im Zustande des Weichwerdens, gepflückt werden. Überreif dürfen die Beeren nicht sein, die Früchte verlieren an Aroma und die Weine bleiben gern schleimig. Es ist rathsam, schon bei der Pflanzung der Stachelbeeren auf die Weinbereitung Bedacht zu nehmen, indem nicht allzu viele Sorten gepflanzt werden, oder es sind diese so zu wählen, daß sie möglichst zusammen reifen. Kleinfrüchtige Sorten geben einen besseren Wein als großfrüchtige, und mehrere Sorten zusammen vermischt machen den Geschmack harmonischer. Bestimmte Sorten allgeteilt zu empfehlen, ist etwas gewagt, da nicht alle Sorten überall gleich gut gedeihen. Am Mittelrhein haben wir die Volltragende Weiße, Sämling von Maurer, Note Triumph, Frühste Gelbe und Frühste von Neuwied. Die örtlichen Obstbauvereine haben sich wohl überall in die Nähe gegeben, das für die Gegend am besten geeignete Sortiment zusammenzustellen, und diese Vorschlässe können im allgemeinen als Richtschnur dienen.

Das Pflücken der Beeren zur Weinbereitung sollte immer möglichst zu einer kühleren Tageszeit geschehen. Der Saft aus solchen Früchten, welche in großer Hitze gepflückt wurden, neigt gern zur wilden Gärung und Essigsäurebildung. Wenn auch der Wein zur Gärung warm lagern muß, so sollte seine Vereitlung doch in möglichst kühlen Räumen stattfinden. Dies gilt besonders für Stachelbeeren, da deren Saft für alle Ferment erregenden Bakterien sehr empfänglich ist. Die gepflückten Beeren sollten zunächst schnell bearbeitet werden. Bei längerem Stehen derselben in Körben erwärmen sie sich, und nicht selten bilden sich dabei die Krankheitserreger, welche später dem Wein sehr schaden können. Für Feinschmecker verlohnt es sich, auch die Blütenkelche von den Früchten zu entfernen, da diese den Geschmack ein wenig beeinflussen.

Mit dem Zerhacken der Beeren muß man sich, wenn die nötigen Einrichtungen fehlen, zu helfen suchen, so gut es eben geht. Der beste Ersatz für eine Quetschmaschine ist immer eine hölzerne Schüssel und eine hölzerne Keule. Verschiedene Hausfrauen haben auch die kleine amerikanische Fleischquetschmaschine mit Vortheil benutzt. Sonstige dazu brauchbare Instrumente befinden sich in jeder Küche, nur merke man sich, daß alles Geschir, welches zur Weinbereitung in Benutzung genommen wird, zuvor peinlich gewaschen und mit heisser Sodalauge abgerührt werden muß.

Eine viel umstrittene Frage ist noch die, ob die zerquetschten Beeren erst eine Zeitlang stehen sollen oder ob sie sofort gekeltert werden müssen. Es ist dies bei der Gewinnung des Stachelbeersaftes besonders wichtig, weil die zerquetschten Beeren eine breiige Masse bilden, von welcher sich der Saft nur schwer trennt. Bei längerem Stehen der Maische (so wird das zerquetschte Obst genannt) tritt eine Trennung des Saftes ein und ist dieser dann leichter zu gewinnen. Die Trennung des Saftes von den Hülsen und Kernen geht schneller vor sich, wenn etwas Zuderwasser zugefügt wird. Das Verfahren ist folgendes: Zu 10 kg zerquetschten Beeren wird 1 l Wasser getan, in welchem 300 g Zuder aufgelöst wurden. Nun wird die Maische in ein sauberes Gefäß, kleinere Mengen in einen Steintopf, größere Mengen in einen Holzbottich gefüllt, kühl gestellt und möglichst luftdicht zugedeckt. Bald werden die Hülsen aufsteigen und einen Hut bilden, dieser muß des Tages über öfter hinuntergedrückt und mit dem Saft vermischt werden. Länger als zwei Tage lasse man die Maische nicht stehen, der Wein könnte sonst rapsig werden. Bis dahin hat, wie der technische Ausdruck lautet, die Maische auch Saft gezogen und kann zur Presse gebracht werden. Auch hier fehlt es im kleinen Hauspatk an der erforderlichen Maschine. Auch hier muß der praktische Sinn und eigene Erfahrungsgabe ausbilden. Eine kleine Presse für 20 l Maischraum kostet immer schon 50 M., aber es geht auch ohne Presse. Die Maische wird in einen zuvor mit kochendem Wasser gebrühten und wiederholt mit kaltem Wasser ausgewaschenen Sad gefüllt und so mit Bringen und Drücken der Saft ausgebrückt. Die Vortelle finden sich dabei ganz von selbst.

Nun kommt das wichtigste, die Zusammensetzung des Mostes. Die Stachelbeeren lassen sich nicht zu leichten Tischweinen verarbeiten, sie eignen sich nur zu schweren, alkoholtreichen Aldren und Dessertweinen. Bei zu großer Verdünnung tritt der den Stachelbeeren eigene „grasige“ Geschmack zu stark hervor. Die bewährteste Zusammensetzung ist auf 1 l Saft  $\frac{1}{4}$  l Wasser und 350 g Zuder. Als Beispiel: 20 kg Stachelbeeren geben rund 14 l Saft; es werden zur Verdünnung nötig sein  $14 \times \frac{1}{4}$  l Wasser = 10  $\frac{1}{2}$  l und  $14 \times 350$  g = 4900 g oder rund 5 kg Zuder. Es werden nach Anleitung der Maische zugefügt 2 l Wasser und 600 g Zuder, welche in Abzug gebracht werden müssen. Kleine Abweichungen von den genannten Angaben machen nicht viel aus, doch sollte der Wasserzuges nicht mehr als 1 l und der Zuderzuges nicht mehr als 380 g für das Liter Saft betragen.

Nachdem der Saft gut gemischt und vorbereitet ist, wird er zur Gärung eingelegt. Als Gärgefäße eignen sich immer entsprechend große Holzfässer am besten, in Ermangelung solcher, oder wenn sie gerade vorhanden sind, können große Steinkrugflaschen oder Glasballons verwendet werden. Für alle Glasgefäße gilt als erste Bedingung, daß sie tüchtig geäußert werden, ganz gleich, ob diese ganz neu oder auch schon im Gebrauche waren. Da oft die Fragen einlaufen, ob Kognat- oder andere Fässer zur Weinbereitung gebraucht werden können, so sei hier kurz erwähnt, daß außer Wein-, Kognat- und Brantweinfassern keine anderen Fässer verwendet werden sollten, selbst letztere nur mit besonderer Vorsicht, aber niemals lasse man sich dazu verleiten, ein Essig- oder Bierfaß zu verwenden. Alle Fässer werden zunächst mit Soda ausgebrüht, dann mit kochendem Wasser nachgeschwemmt und mit kaltem Wasser mehrmals nachgespült. Nachdem die Fässer erkaltet sind, wird etwas Schwefelsäure, etwa 5 g auf das Hektoliter Fassraum, darin abgebrannt. Stein- und Glasgefäße können nicht wohl mit kochendem Wasser gebrüht werden, da sie leicht springen. Hier werden dem ersten Schwefelwasser einige Tropfen Schwefelsäure zugefügt und dann wiederholt mit reinem Wasser nachgespült.

Zum Gären soll das Gefäß nicht ganz voll gemacht werden, es soll ein kleiner Gärraum verbleiben. Meistens tritt die Gärung von selbst ein, aber es ist immer besser, diese durch einen kleinen Zusatz von Hefe einzuleiten. Am einfachsten geschieht dies, wenn man sich vielleicht vom Nachbar etwas gärenden Most holen kann. Das beste ist allerdings der Zusatz von Reihese; da diese aber für kleine Mengen etwas sehr teuer ist, so tut es auch eine gesunde Brantweinhefe; 50 g genügen für 100 l Most. Durch den Zusatz von Wasser zum Saft werden auch die Nährstoffe

für die Hefe verdünnt, und da ist es nie ein Fehler, wenn diese durch einen Zusatz von 30 g Chlorammonium ergänzt werden.

Nun hat die Hefe zu ihrer Entwicklung und zu ihrer Arbeit vor allen Dingen Wärme nötig. Der Raum, wo Stachelbeerenwein gären soll, muß durchschnittlich 20 bis 25° C warm sein, und dies macht im Sommer keine Schwierigkeit. Dann muß während der Gärung dafür gesorgt werden, daß keine Luft von außen Zutreten kann, weil mit dieser die Krankheitserreger in den Wein gelangen. Da sich während der Gärung Kohlenensäure entwickelt, welche entweichen muß, so ist für die Gärgefäße ein besonderer Verschluss nötig. Zu der großen Praxis hat man dazu die Gärrichter, im kleinen Betriebe hilft man sich auch auf andere Weise. Für die Gärgefäße ist von den primitiven Verschlüssen am einfachsten der Sandfaß. Etwa zwei bis drei Pfund Sand werden gewaschen, in einen reinen leinenen Beutel gefüllt und dieser einfach auf das Spundloch gelegt. Merkt man nun, daß die Gärung stürmisch wird, so wird der Sandfaß ganz hinweg genommen, da die sich reichlich entwickelnde Kohlenensäure den Most gegen feindliche Pilze und Bakterien schützt. Räßt die Gärung nach, dann wird der Sandfaß wieder aufgelegt. Die Kohlenensäure entwickelt so viel Spannkraft, daß sie unter den Sandfaß entweichen kann, und dieser schließt ob seiner Schwere das Spundloch wieder fest zu. Aus gärenden Krügen und Flaschen wird die Kohlenensäure mittels einer durch einen festen Stopfen gehende Glasröhre abgeleitet, deren gebogenes Ende in ein Gefäß mit Wasser mündet. Auch hier wird der praktische Sinn am besten Rat und Hilfe schaffen.

Die stürmische Gärung dauert selten länger als fünf bis sechs Tage. Wenn diese vorüber sind, muß das Gärgefäß nachgefüllt werden. Dies geschieht entweder mit Most, welcher besonders in einem kleineren Gefäß gefüllt wurde, oder in Ermangelung dessen mit 20prozentigem Zuderwasser. Bei normalem Verlaufe der Gärung wird nach fünf bis sechs Wochen der Wein ruhig, er fängt an, hell zu werden, die Hefe legt sich zu Boden. Hört es kommt es vor, daß die Gärung einmal ins Stocken kommt; dann wird der Wein mit einer sauberen gewaschenen Rante aufgerührt, so daß die bereits abgesetzte Hefe wieder mit dem Wein vermischt wird. Deswegen ist der Verlauf der Gärung ständig zu überwachen. Ist der Wein wirklich vergoren, so ist er bald von der Hefe zu trennen, da zu langes Liegen auf ihr allerlei Mängel nach sich zieht. Zum Ablassen des Weines bedarf es eines zweiten Gefäßes, in welches der Wein so lange gefüllt wird, bis das Gärgefäß gereinigt ist. Eine gründliche Reinigung muß immer stattfinden. Das Ablassen geschieht am besten mit einem Schlauch, nur muß dabei beachtet werden, daß die Hefe nicht aufgerührt und nicht mit herausgezogen wird. Es geht aber auch sehr gut mit dem Zapfhahn, nur verlangt sein Einschlagen etwas technisches Geschick.

Das Faß wird, nachdem es gereinigt ist, mit Schwefelsäure eingebrannt (5 g Schwefel auf das Hektoliter), und dann wird der Wein nicht mehr warm, sondern kühl gelegt. Der Hauskeller ist jetzt der rechte Platz dafür. Hier bleibt der Wein liegen bis zum Februar. Der Wein hat sich weiter geklärt; es hat sich wieder Trub abgesetzt, und deshalb ist ein zweites Ablassen notwendig. Dieses wird in der gleichen Weise getan wie das erstmal. Nur darf das Faß vor dem Einfüllen nicht mehr stark geschwefelt werden; es genügen jetzt 2 g Schwefelsäure. Es geschieht dies jetzt nur, um das Faß immun zu machen. Gegen das Frühjahr hat tritt eine Nachgärung ein, welche die feinen Weintropfen bildet und welche bis in den Sommer hinein anhält. Bis zum nächsten Herbst ist der Wein dann fertig und kann auf Flaschen gezogen werden. Es darf dies aber nicht geschehen, bevor der Wein hell und klar ist; dazu ist mitunter drei- bis viermaliges Ablassen nötig. Hier sollte der Stachelbeerenwein länger im Faße lagern als nötig ist, um flachweins zu werden. Die volle Güte erlangt der Wein erst mit zunehmendem Alter auf der Flasche. Sonstige Hilfsmittel, als Schönen, Filtereien, sind für die Hausbereitung nicht zu empfehlen, da zu ihrer Durchführung immer Geschick, Erfahrung und die nötigen Einrichtungen gehören.

Zur Füllung können als Flaschen gebrauchte Rot- und Weißweinflaschen verwendet werden, nur müssen sie äußerst peinlich gereinigt sein. Als Stopfen dürfen nur neue Korken verwendet



werden, und sind die walzenförmigen den konisch geformten vorzuziehen. Alte Korlen sind vorher zu brühen und mit kaltem Wasser abzuwaschen. Zum Eintreiben der Korlen ist eine Maschine notwendig, welche in kleiner und einfacher Form für 1 l in jedem Ausstattungsgeßäß zu haben ist. Die Flaschen werden so weit gefüllt, daß zwischen Wein und Korl ein Luftraum von etwa 1 cm bleibt. Nach dem Verkorlen werden die Flaschen zunächst stehend aufbewahrt. Wenn dann der Wein klar bleibt, keine Korlen abtreiben und keine Flaschen springen, dann ist der Wein geraten, und die Flaschen werden dann umgelegt aufbewahrt. Wird der Wein auf der Flasche unruhig, trüb oder treiben die Stopfen ab, dann ist es am besten, die Flaschen in das Faß oder Gärgefäß zurückzufüllen, um ihn fertig auszubauen. Dieser Fall tritt ein, wenn der Wein zu früh auf Flaschen kam und sich dann noch Nachgärung einstellte.

Um die Nachgärung zu vermeiden, werden beim Abfüllen auf jede Flasche ein starker Kork zugeseigt. Dieser wird für Stachelbeerwein wie folgt bereitet: 1 l Stachelbeerwein, 1 kg Zucker und 1/2 l Kognak. Von diesem kommen auf jede Flasche etwa ein Kognakgläschen voll, welches oben aufgefüllt wird. Notwendig ist der Korkzug nicht, hat aber auch keinen Nachteil im Gefolge.

### Kleinere Mitteilungen.

**Die Fütterung der Pferde mit grünem Alee,** namentlich, wenn er noch nicht geblüht hat, ist nicht zu empfehlen. Allerlei Krankheiten, besonders die Windkollik, sind nicht selten die Folgen solchen Futters. Den eigentlichen Grund des Särungs-vorganges kennt man noch nicht; man weiß nur, daß ein junger, gut gewachsener, etwa handhöher, noch vor der Blüte befindlicher Alee am meisten von der Bereitung geneigt ist, daß die Gärung, besonders nach geringem Genuße, frühmorgens zustande kommt, und daß die Tiere, welche aus dem Alee noch nicht gewöhnt sind, am leichtesten betroffen werden. Man lasse daher bei der Alee-Fütterung die größte Vorsicht gelten.

**Widen als Viehfutter.** Widen sind stickstoffreicher und fetthaltiger als Ackerbohnen und als Krautfuttermittel zur Wärfung für Rinder, Schafe und Schweine sehr gut geeignet. Durchaus erforderlich wie bei allen Hülsenfrüchten ist jedoch eine geeignete Zubereitung. Ein bloßes Einweichen genügt nur für Schafe, welche geauellte Hülsenfrüchte sogar lieber als gekochte fressen. Für Rinder empfiehlt sich am meisten das Schrot, während für Schweine auch das noch nicht einmal hinreicht, sondern hier zweckmäßig ein Stöcken in weichem Wasser und nachheriges Zerstampfen an die Stelle tritt. Durchaus nicht zu verwenden sind Widen zur Fütterung an Milchvieh, weil Widen-schrot, selbst in geringen Gaben, die Milchabsonderung merklich verringert. Man wendet deshalb Widen-schrot als Krautfutter für Milchfühe nur dann an, wenn es sich um Röhre handelt, die gemästet werden sollen, und bei denen man das Aufhören der Milchabsonderung wünscht.

**Bei der Schweinezucht ist eine peinliche Reinlichkeit von der größten Wichtigkeit.** Kotlauf, Schweinepest, Bräune und ähnliche Krankheiten werden stets auf Ansteckung, Witterungswechsel, ja hin und wieder auch noch auf Feyerzeit zurückgeführt, obgleich diese Seuchen meist durch Unreinlichkeit der Ställe, alte Rückstände in den Futtertrögen, mangelhafte Streu im Winter usw. entstehen. Für die Tröge kann nur eine tägliche, peinliche Reinigung als genügend erachtet werden, während für die Stallungen ein wöchentliches Abfegen der Wände und Ausprüngen mit Chloralkali gefordert werden muß. Vor allem aber müssen die Schweine selbst während des Sommers wöchentlich einmal mit einer Bürste gründlich gesäubert werden, was sich die Tiere bald mit dem größten Wohlbehagen gefallen lassen. Eine derartige peinliche Reinlichkeit bei der ganzen Schweinehaltung erspart sehr viele Verluste und verwertet das verabreichte Futter am besten.

**Das ostfriesische Wollschaf** besitzt die Eigenschaft der Widergebigkeit in einem Grade, wie man sie sonst kaum bei einer anderen Schafrasse antrifft. Beachtenswert ist aber auch das Woll-erzeugnis dieser Rasse, da erwachsene Tiere 3 bis 5 kg reine Wolle liefern. Diefelbe ist nicht etwa zu den Pottel- oder Filzwollen zu rechnen, sondern zählt zu den besseren Gangstammwollen, wie die

langwolligen Rassen Englands sie liefern. Graustauenswert ist auch die Fruchtbarkeit des friesischen Schafes, das in der Regel zwei, nicht selten drei, ausnahmsweise sogar vier Lämmer wirft und auch gut ernährt. Mit dieser Eigenschaft geht Frühreife Hand in Hand. Weibliche Tiere wiegen im Alter von neun Monaten bis 65 kg, Zählingsbödde 75 bis 100 kg.

**Trockenfutter für Ziegen.** Bei nasser Witterung verfaume man es nicht, den Ziegen des Morgens vor dem Austreiben und abends, wenn sie wieder in den Stall kommen, ein wenig Trockenfutter zu geben. Wasserlust, Entzündung der Eingeweide und manche andere Krankheiten sind leicht die Folge, wenn man den Weideziegen bei anhaltender Nässe kein Trockenfutter gibt.

**Rast der Gänse.** In den ersten acht Tagen der Mastzeit erhalten die Gänse täglich sechsmal mit einem Stampfeisen zerleinerte Möhren und Runkelrüben bis zur Sättigung. Nach diesem Futter wird der Fleischanzug weit größer als nach sofort gefütterten Körnern; auch fressen die Gänse den später gereichten Hafer lieber. In der dritten und vierten Woche füttert man früh, mittags und abends Hafer und gekochte Gerste, für jede Gans je eine gute Handvoll. Die Tröge müssen immer ganz rein ausgefressen sein, ehe man frisches Futter gibt. Neben die Futtergefäße setzt man grobkörnigen Sand und etwas zerleinerte Holzstöße. Frisches, reines Wasser muß ebenfalls mehrmals täglich gegeben werden. In den letzten acht Tagen der Mastzeit, die im ganzen nur vier Wochen dauern soll, füttert man mit Vorteil gekochte Gerste. Glücklicherweise kommt man von der Muddelmast immer mehr und mehr ab, da man erkennt, daß man bei der Körnermast ebensoweit kommt und den Tieren die Quälerei erspart.

**Die Auslaufsäume des Geflügels** sollten möglichst mit Gebüsch oder Bäumen bepflanzt werden. In jedem belaubten Zweigzie siedeln sich Insekten an, von denen immer einige auf den Boden herabfallen und somit den unter dem Gebüsch weilenden Hühnern zugute kommen. Sowohl Feuchtkheit, als auch anäuende Hitze schadet der Gesundheit der Fühner, und da nun die Anpflanzungen Schatten geben und gleichzeitig dem Boden durch ihre Wurzeln die überschüssige Feuchtigkeit entziehen, so eignet sich ein beplanzter Raum zum Auslauf besser, als ein kahler. Ist ein solcher Platz noch nicht bepflanzt, dann wähle man zum Bepflanzen Sträucher, die möglichst vielen Schatten geben. Hierzu eignet sich namentlich der weiße Maulbeerstrauch mit seinen breiten Blättern am besten.

**Feines Hasenragout.** Ein sorgsam gereinigtes, abgehäutetes Hase wird in eine große Terrine getan, ein Glas Weinessig und ein halbes Glas Olivenöl darüber gegossen nebst Salz, Pfeffer, Thymian und fein geschnittenen Zwiebeln, auch etwas Rotwein ist gut daran. Die Leber und das Blut des Tieres müssen sorgfältig aufbewahrt werden. Der Hase liege zwölf Stunden lang in der oben angegebenen Beize liegen. Hierauf wird er in kleine Stücke geschnitten und mit folgenden Zutaten in eine Pfanne getan: Eine gehackte Zwiebel, 25 g frischer Sved (fetter), ebenfalls fein gewiegt, und 70 g frische Butter. Nachdem die Hasenstücke 20 Minuten so gedünstet wurden, sehen sie grau-weiß aus und sind nicht mehr saftig; alsdann bestäubt man sie mit 30 g Mehl und läßt sie noch 25 Minuten schmoren, wobei man sie häufig umwendet. Nun gießt man einige Suppenlöffel voll guter Fleischbrühe und ein Glas sehr guten Rotwein über das Ragout, salzt und pfeffert, wenn nötig, nochmal und läßt es wiederum 35 Minuten dünsten. Anzuwischen hat man die schwarze Hasenleber zu Püree gestampft, von der Beize daraufgegossen, nachdem man den Thymian und die Zwiebeln aus derselben entfernt, etwas Hasenblut (Schweiß) dazu getan und das Ganze durch ein Haarsieb getrieben hat. Diesen drei muß man mit dem Ragout aufkochen. Dann koste man die Sauce; ist sie nicht kräftig genug, kann sie nach Geschmack mit etwas Essig verbessert werden. Das Ragout muß wie dunkle in Wasser gekochte Schokolade aussehen; auch aufgewärmt schmeckt daselbe vorzüglich. Hierzu eignet sich recht gut ein alter Hase.

**Filzkotelets auf russische Art.** Zwei Kellerbollen frische, gepuzte und zerhackte Pilze werden in siedendem Wasser gebrüht und zum Abkühlen auf ein Sieb geschüttet. Dann hackt man die Pilze möglichst fein und vermischt sie mit 1/4 l süßem Rahm, vier ganzen Eiern, 70 g Butter, fünf bis

sechs feingehackten Sardellen, einer kleinstückig geschnittenen und in Butter gelb geschwitzen Zwiebel sowie etwas feinem Pfeffer, geriebener Muskatnuz und drei bis vier Eßlöffeln feingehackter Semmel. Nachdem die Masse gut durchgearbeitet ist, läßt man sie gegen 1/2 Stunde stehen, formt dann Kotelets davon und brät sie in Butter auf beiden Seiten schön goldgelb. Diese Kotelets eignen sich sehr zu gebratenem und gebratenem Fleisch mit Kartoffeln. 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 hilfreich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in Reichsmark beigefügt sind. Dafür findet aber auch jede Frage direkte Erledigung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Aufschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.)

**Frage Nr. 316.** 1. Welche Anforderungen stellen Zuchtstämminnen hinsichtlich des Futters? 2. In welchem Alter müssen Jungtiere geschlechtlich getrennt werden? 3. Wann sind die Stämminnen zuchtsähig? 4. Wievielmal und in welchen Zwischenräumen sollen Stämminnen belegt werden? 5. Darfen ungleichaltrige Tiere zusammen bleiben? N. W. in Sch.

**Antwort:** 1. Küchenabfälle, im Sommer gutes Grünfutter, im Winter Heu, Rüben oder Kartoffelscheiben. Als Krautfutter stets etwas Hafer oder Quetschartoffeln mit Kleie vermengt. 2. Im Alter von drei Monaten. 3. Im Alter von fünf bis sechs Monaten. 4. Etwa viermal im Jahre, Anfang Februar, Anfang April, Anfang Juni, Anfang August. 5. Nein, da die kleinen zurückgebrängt werden und dann verkrüppeln. Zieske.

**Frage Nr. 317.** Wie wird Schneckenjaft gewonnen? S. T. in U. (Düringen).

**Antwort:** Schneckenjaft ist uns unbekannt. Vielleicht meinen sie Schneckenbrühe, die als äußerst heilsam für Schwindkröpfe von alters her sehr gerühmt wird. Hierzu werden die Schnecken in heißem Salzwasser abgekocht oder nur überbrüht, mit einer Gabel oder Spitznadel aus dem Häuschen gezogen und von ihrer schwarzen Haut befreit. Dann kocht man daraus mit Wurzelwerk eine Brühe, wie man Fleischbrühe macht. Die fertige Brühe wird mit einer Mehlschwitze verdicke und die fein gehackten Schnecken nach dem Entfrähen in derselben angerichtet. Auch gegen hartnäckigen Gichten und bei Magerkeit und Schwäche soll der Genuß von Schnecken heilsam sein. A. M.-Fr.

**Frage Nr. 318.** 1. Mein junger Jagdhund (Müde), 1/2 Jahr alt, fängt beim Glockengeläute jämmerlich zu heulen an. Ist dies auf eine Ohrenkrankheit oder auf schwache Nerven zurückzuführen? Was ist eventuell dagegen zu tun? 2. Mein älterer Jagdhund, 7 Jahre alt, leidet seit einigen Tagen ditters am Afters. Worauf ist das unangenehme Gebahren zurückzuführen, und wie kann man daselbe abgemöden? Welches Mittel ist am wirksamsten gegen Staupe? D. Sch. in H.

**Antwort:** Es gibt Hunde, die gegenüber musikalischen Tönen sehr empfindlich sind. Manche lieben die Musik, anderen ist sie unangenehm. Auf schwache Nerven kann diese Eigentümlichkeit nicht zurückgeführt werden. Gegen das Heulen beim Glockengeläute ist nichts zu tun. Was den anderen Hund anbetrifft, so scheint derselbe an Hämorrhoiden zu leiden. Sie müssen dem Tiere öfters einmal einen Eßlöffel Rizinusöl eingeben und leichtes Futter verabreichen. Kartoffeln und Schwarzbrot darf der Hund überhaupt nicht bekommen. Dagegen ist es sehr gut, wenn er ab und zu dicke Milch oder Buttermilch genießt. Das Tier muß viel Bewegung haben. Die Aftergegend ist mit Voralbe zu bestreichen. Dr. S.

**Frage Nr. 319.** Eine Anzahl meiner Fühner bekam einen bläulichen, nach und nach schwärzlichen Kamme. Sie fraßen und tranken viel, verloren auch die Federn, wie in der Maulerzeit. Nach kurzem Kranksein gingen die Fühner ein. Beim Öffnen zeigte es sich, daß die Leber schwarz war. Was fehlt den Tieren? W. in Gr.-K.

**Antwort:** Ihre Fühner sind höchstwahrscheinlich an Leber-Tuberkulose erkrankt. Diese ist als vererbbar und möglicherweise auch als ansteckend zu betrachten, auch ist sie unheilbar, und der ganze Bestand ist verdächtig. Zur Zucht sind solche Tiere nicht zu verwenden, und auch das Fleisch ist nicht genießbar. Zieske.



# INTERNATIONALES PORTRAT-INSTITUT

## 5000 Bilder völlig kostenlos

Und noch dazu sogar fast lebensgroß  
Woll'n wir zu unsren Remmes Verbreitung  
Gewährt den Abonnenten dieser Zeitung  
Wenn nun an solchem Gratsbild gelegen,  
Der sende auf den allerschnellsten Wegen  
Ein Bild von sich, von Eltern, von Verwandten,  
Von Freunden oder sonstigen Bekannten;  
— Ob all, ob neu dasselbe auch mag sein —  
An unsre Firma zur Vergrößerung ein  
Wir liefern jedes Bild — wie es auch sei —  
Karton und positiv retouchiert  
Und stellen zu es franko noch sogar  
Der wertgeschätzten Abonnentenchar,  
Auch wird das Probebild ganz unlediert  
Und gleichfalls franko jedem retouchiert.  
Keine Verpflichtung selens unsrer Kunden  
Ist mit der Zustellung des Bilds verbunden.  
Da wir natürlich bei dem generösen  
Und sellen Gratisangebot die Spesen  
Für die Verpackung und für Postpflichten  
Etcetera nicht können noch entrichten,  
Muss — um die Spesenküll zu überbrücken —  
Uns jeder einz 50 Pfennig Porto schicken,  
Die einfach mit dem Probebilde man  
Uns auch in Marken übersenden kann.  
Wenn solch' ein Gratsbild wir nun soll'n spenden,  
Bezie sich sein Bild uns schnell zu senden,  
Internationales Portrat-Institut  
(Handschg. eingetrag. Firma)  
für die Des Landmanns  
Leser Sonntagsblatt.  
Wir zahlen jedes 50 Mark in  
die, der hier uns mitbringen, dass  
den, der hier uns mitbringen, dass  
ungen an Abnehmlich, den uns  
entsprechenden Photographien nicht  
entgegen.

**Gutschein**  
Ich bestelle nach beiliegender Photographie eine Vergrößerung, die mir kostenlos, franko und ohne jede weitere Verpflichtung ebensdens zu übersenden ist. Für Spesen usw. liegen 50 Pfg. bei.

Vor- und Zunahme, Stand, Ort und Post, Strasse und Hausnummer.

Besondere briefliche Mitteilungen sind nicht erforderlich, Briefe mit größeren als Visitenkarte kosten 20 Pfg. Porto. (Ausland doppelt.) Um Verwechslungen zu vermeiden, schreibe man bitte seinen Namen auf die Rückseite der Photographie.

Für Deutschland: Internationales Portrat-Institut, Berlin 16, Brückenstr. 10.  
Für Oesterreich-Ungarn: Wien VII, Stiflgasse 15/26.  
(Adresse gefl. recht deutlich angeben.) (Gültig bis auf Widerruf.)

### Ausnahme-Offerte. Nur 90 Pfg.

Jeder erhält, dem meine weltberühmten Rasiermesser noch unbekannt sind, 1 Probemesser, fein hohl, fertig zum Gebrauch, in Etuis für nur 90 Pfg. (Porto extra), Taus. Anerkennungen. No. 23, sehr hohl, nur 2.—, Sicherheitmesser, Verletzung unmöglich, 2.50. Kompl. Rasierereinrichtung in poliert. Holzkasten u. Spiegel u. sämtl. Rasierutensilien, nur 3.—, in besseren Ausführungen nur 4.—. Porto extra.

**Neuester Hauptkatalog,** taus. Abbild. über sämtl. Waren, gratis u. franko an jedermann.

**Emil Jansen, Stahlwarenfabrik Wald 32** bei Solingen. u. Versandhaus.

### Werter Herr!

Mein alter Bekandter heilt schon durch Ihre Rino-Salbe. Seit zehn Jahren habe ich schon alle mögliche angewendet, aber nichts hat geholfen, aber nachdem ich jetzt Ihre Rino-Salbe gebrauch, ist alles wieder geheilt, wofür ich Ihnen meinen aufrichtigsten Dank ausspreche.

Robert, 8./11. 06.

**R. Schulz.**

Diese Rino-Salbe wird mit Erfolg gegen Gicht, Rheum und Gelenks- und Muskelschmerzen angewandt und ist in Dosen à Mk. 1.15 und Mk. 2.25 in den Apotheken vorräthig; aber nur echt in Originalpackung weiß-grün-roter und Firma Schübert & Co., Himmelsbühl-Dresden. Nachfälsungen weise man jurist.

**Bitte Beschreibung u. Zeugenverlang.** Bei Ausbruch von Seuchen bitte Urpin teleg. verlang. Bisherige Erfolge glänzend. Preis pro 1 Pfd.-Dose Mk. 3.80 inkl. Porto u. Verpack. Bei Erkrankung von nur 1 Rasierhuhn macht sich der Ankauf v. 1 Dose Urpin, die für lange Zeit reicht, bezahlt. Jeder Besitzer von Haustieren soll stets 1 Dose Urpin vorräthig halten. Zu beziehen durch **Alexander Stecknius,** Gnadenberg, Kreis Bunzlau. Teleg.-Adr. wie vorstehend.

### Niemand versäume

unsere Liste über Gummi-Strümpfe, sämtliche Sanitäts-Artikel gratis zu verlangen. Jos. Maas & Co Berlin 42, Oranienstr. 108.

## Tausende

Fahrräder-Fahrradzubehör, Sprech- und Nähmaschinen, Kinder-, Sport- und Luxuswagen, Kinderstühle, Kindermobil-Lieferwagen, eiserne Bettstellen liefern wir direkt an jedermann zu enorm bill. Vorzugspreisen.

Verlangen Sie bei Bedarf kostenfrei unsren Katalog.

Sächsische Kinderwagen- und Fahrrad-Industrie Zeitz 108.

## Vergessen Sie nur nicht

Ihren Schweinen und anderen Mästlern M. Brodmanns Zwerg-Mark B, das echte Original-Futterkalk-Präparat von Weltruf zu verfüttern. Es ist genau so nötig wie das Salz in der Suppe! Köthen der täglichen Befütterung etwa nur einen Pfennig. Überall Verkaufsstellen; wo keine vorhanden, direkt durch M. Brodmann Chem. Fab. m. b. H., Leipzig-Cutr. 22.

### Versinkte Drahtgeflechte, Drahtzäune,

Hugo Wolff & Paul Friedrich, Friedrichshagen bei Berlin. 10) Preisliste gratis und franko.

### Rheumatismus? Gicht?

Verlangen Sie Broschüre gratis, Dr. Aug. Eppelsheim, Zwickau, Sa. 54.

## Bettmässen!

Befreiung garantiert sofort. Auskunft umsonst. Alter, Geschlecht angeben! Institut „Sanitas“, Velburg 27 (Bay.).

## Bar Geld

reell, diebst. und feuerf. verteilbar an jedermann. Anstalts-Bücher. Ganz neue Dankreife. Braut von Danke. C. Gründer, Berlin W. 8, Friedrichstr. 196. Sandelsg. einget.

## Wunder der Industrie!

Infolge großen Abschlusses liefere ich zu sportbilligen Preise von nur Mk. 4.70 eine prachtv. flache amerikanische Gold-Double-Schweizer-Taschen-Uhr, von echt 14 Karatigem Golde nicht zu unterscheiden, mit 36 Stunden, antimagnetisch, Ankerwerke mit Sekundenzenergie, 3jährig. Garantie, samt fein vergoldeter Kette, 1 Stück M. 4.70, 2 Stück M. 8.50. Genau dieselbe, in Nickel oder Giora-Silber, schön graviertem Gehäuse, samt versilberter Kette, 1 Stück M. 3.50, 2 Stück M. 6.50. Kein Risiko! Umtausch gestattet oder Geld retour! Versand per Nachnahme oder gegen Voreinsendung des Betrages. Illustrierte Preisliste gratis und franko.

**E. Holzer, Krakau, Stradn 18/75.** Preise zollfrei.

## Die Leser

dieser Zeitung erhalten von uns Kostenlos R. battmärken im Werte von Mk. 57.50, welche als bares Geld in Zahlung genommen werden. Jeder Sendung liegen wir unsrer illust. Preisliste bei. Solinger stahlwaren, Haushaltgegenstände, Waffen Werkzeuge, Lederwaren, Schmucksachen, Uhren, Spielwaren, Christbaumschmuck u. s. w. Man schreibe eine Postkarte.

**Adrian & Stock, Solingen.**

## Bielefelder Leinen

Tisch-, Leib- und Bettwäsche Spez. Brautausstattungen

**Gustav Kramer, Bielefeld 3**  
Wäsche- und Bettenfabrik. Gegründet 1878. Kataloge und Musterendungen stehen gern zu Diensten.

## Die besten Uhren

Spezialität: Präzisionsuhren zusammen 14 mal prämiert. liefert die Deutsche Uhren-Industrie Berlin 232, str. 16-17.

**Echtalberner-Remont-Uhren**, primaprma Werk, gesetzl. gestempelt, genau abgez., 6 Rubis 2 echte hochver. Goldränder, vergold. Zeiger M. 8.45.  
**Diesebde Uhr**, 2 echt silber. Deckel, 10 Rubis, allerfeinstes Werk, in hocheleganter Ausführung M. 12.75.  
**Ankeruhren**, 15 Rubis, 3 Deckel, echt Silb., 2 echte Goldränder, prima Präzisions-Werk M. 15, 18, 23, 25, 30.  
Gutgehende Nickel-Remont-Uhren von M. 2.70 an  
Versilberte Uhren, 2 echte Goldränder „ 5,75 „  
Echt goldene prachttolle Damenuhren „ 13,75 „  
Weckeruhren, genau u. pünktlich weckend „ 1,80 „  
Regulateure, gutgehend, Nussbaum poliert „ 5,75 „  
Phonographen, laut spielend, reiner Ton „ 4,50 „

Für jede Uhr 3 Jahreschrift. Garantie. Umtausch gestattet oder Geld zurück über Uhren jeder Art, hochmoderne Ketten, Ringe, Broschen, Gold-, Silber-, Kupfer-, Nickel- u. Bronzearbeiten, Photograph. Apparate, Musikwerke etc. gratis u. frei ohne Kaufzwang.

## Geld

an jedermann anerkannt reell, auch gegen bequeme Forderung, vorläufig eiskont. und schnell zu kulantem Bedingungen

**Selbstgeher C. A. Winkler,** Berlin 450, Winterfeldstr. 34. Notariell beglaubigte Dankschreiben.

**Tausende Räucher** gepfeifen meinen garantiert ungeschwefelten, deshalb sehr bekömmlichen und gesund. Tabak. 1 Tabakspfeife umsonst zu 9Pfd. mein berühmten Förster-Tabaks für 4,25 franko. 9Pfd. Pastorentabak. Pfeife kosten zus. 5 Mk. fr. 9Pfd. Jagd-Kanaster mit Pfeife Mk. 6.50 franko. 9Pfd. holl. Kanaster u. Pfeife M. 7.50 franko. 9Pfd. Frankfurter Kanaster kostet franko mit Pfeife 10 Mk. Bitte angeben, ob nebenst. Gesundheitspfeife od. eine reichgesch. Holzpfeife od. eine lg. Pfeife erw.

**E. Köller, Bruchsal (Baden).** Fabrik. Weltruf. (21)

## Bettmässen.

Befreiung sofort durch uns. Wach auf! Was geschützt u. umsonst!

**Inst. Aeskulap No. 42.** Regensburg in Bayern.

## Magenleiden!

Jedem, der an Magen-, Verdauungs- und Stuhlbeschwerden, sowie an Hämorrhoiden leidet, teile ich auf Wunsch kostenlos mit, wie zahlreiche Patienten von diesen lästigen Uebeln schnell und dauernd befreit worden sind.

**Krankenschwester Marie in Wiesbaden S.16,** Nikolastr. 6.

## Extra starke Echte Hienfong-Essenz

(Destillat) à Dtd. Mk. 2.50, wenn 30 Fl. Mk. 6.— portofrei

Laborat. E. Wallther, Halle a. S., Mühlweg 20.

## 25% MEHR BUTTER MIT TITANIA

KÖNIGIN DER MILCHSCHLEUDERN

Beste Zentrifugal-Separator. Hervorragende Neuheit. Kein Halslager, kein Fusslager, keine Schnur, keine Teller. Hängende Trommelspindel, Ölbad, unverwüsthlich, schärfste Entnahme bis auf 0,02—0,10%. Prospekte und Zeugnisse kostenfrei. Märkische Maschinenbau-Anstalt „Teutonia“ Frankfurt-Oder B4.

## Für alle Beinkranke.

Offene Füße, Kindsfüße, Krampfadern, Aderknollen, Beingschwüre, nasse u. trockne Flechte, Salzfuss, Gicht, Rheumatismus, Elefantiasis, steife Gelenke und ähnliche chronische Leiden.

Es gibt eine seit vielen Jahren erprobte Kur! Welt über 2000 Anerkennungen. In ganz verzweifelten Fällen bewährt. Broschüre: Wie heile ich mein Bein selbst? gratis durch:

**Dr. Strahl's Ambulatorium, Hamburg, Besenbinderhof 23. G. 58**

## Wiederholungs-Kur

um das billigsten tauf man direkt ab Fabrik!

1 Probe-Bahnfüße netto 25 Pfund ff. Bahnfüße (8 Sorten gemischt) für 9Pfd. 15 Pfd. ff. Bahnfüße (8 Sorten gemischt) für 9Pfd. 15 Pfd. ff. Toilette-Seifen (45 Stück in 20 Sorten) für 5 Mk. franko gegen Nachnahme.

Unvergleichliche Müchne. Feinste Qualität. Billigste Fabrikpreise. Sämtliche von Anfertigungen.

**C. M. Schladitz & Co., Seifenfabrik u. Versandgeschäft, Prettin a. Elbe.**

Für die Redaktion: Bede & Wundmann, für die Inserate: Joh. Neumann, Druck: J. Neumann, sämtlich in Neudamm. — Verlag von Richard Klenow, Remberg (Bez. Suhl).