



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 33.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1916.

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

Holunderbeeren und ihre Verwertung.

Von H. Br. (Mit drei Abbildungen.)

Wenn wir an sonnigen Frühherbsttagen die Dorfstraße entlang wandern oder um Büsche zu suchen durch den Wald streifen, treffen wir an Hecken, Zäunen und lichten Stellen des Laubwaldes häufig einen strauchartig gewachsenen Baum, aus dessen Krone eine ganze Schar gefiederter Gäste eilig davonzieht, die hier überreich den Tisch gedeckt fanden. Der Holunder oder deutsche Flieder, wie er auch heißt, ist fast als Wahrzeichen des deutschen Dorfes anzusehen, und wenn die Sommerhitze über die reisenden Kornfelder scheint und die hochgeladenen Heuwagen in die Gehöfte fahren, dann nicht der Hollerbüsch mit seinen weißen Blütenbolben über den Zaun. Daß diese Blüten abgestreift und getrocknet den medizinisch sehr wichtigen Fliedertee liefern, ist bekannt. In einigen Gegenden unseres Vaterlandes liebt man es auch, die ganzen Blütenbolben in Eierfuchenteig zu tauchen und in lothender Butter oder Schmalz auszubaden, um sie mit Zucker und Zimt bestreut zum Kaffee zu geben. Jetzt in der Kriegszeit dürfte in den meisten Haushaltungen jedoch das Fett zu solchem Versuch fehlen. Wir wollen uns daher lieber mit den reifen schwarzen Beeren des Holunders bekannt machen, die ihrer hervorragenden Süße wegen in diesem zuckerknappen Jahre in ganz besonders reichem Maße verwendet werden sollten, sei es für sich allein oder in Zusammensetzung mit anderem Obst zu Saft, Marmeladen, Suppen oder Kompott. Hervorgehoben sei jedoch, daß man nur reife Früchte wählen soll, in denen der reiche Obstküdergehalt voll zur Entwicklung gelangt ist. Nachstehende Rezepte können alle als gut empfohlen werden und passen sich ganz besonders der Kriegszeit an. Marmelade aus Fliederbeeren und Kürbis. Man rechnet hierzu zu gleichen Gewichtsteilen reife

Holunderbeeren und reifen Kürbis. Letzteren schält man zuvor und schneidet auch alle Kerngehäufeteile fort. Dann kocht man den in Stücke geschnittenen Kürbis in Wasser gar und treibt ihn durch ein Sieb. Unterdessen hat man

das vorhergehende, gleichfalls ohne Zucker angängig ist, kann es unter den jetzigen Verhältnissen doppelt empfohlen werden. Die reifen Holunderbeeren werden verlesen und von den Stengeln geputzt. Dann legt man sie in einem emaillierten Einmachetopf auf nicht zu helles Feuer. Von dem Zeitpunkte an, wo die Beeren zu kochen beginnen, rechnet man noch fünfzehn Minuten, während welcher Zeit man gut abschäumt. Nachdem die Beeren etwas abgekühlt sind, füllt man sie in sehr sauber gereinigte, ausgeschwefelte und mit Rum ausgepülte Flaschen, die man verkorkt und verlackt. Die Flaschen werden liegend aufbewahrt, damit keine Luft hinzutreten kann. Noch größere Haltbarkeit kann man erzielen, wenn man die rohen Beeren in die Flaschen gibt, diese verkorkt und zwischen Heu oder Tücher verpackt in einem großen Kessel voll Wasser zu Feuer bringt. Man läßt die Flaschen vom Zeitpunkte des Kochens an noch fünf- bis vierzig Minuten kochen, nimmt sie heraus und stellt sie zum langsamen Abkühlen auf den mit in heißem Wasser ausgereinigten Handtüchern bedeckten Küchentisch.



Abbildung 1. Holunderzweig mit jungen Blattspitzen.

die Holunderbeeren von den Stengeln geputzt, verlesen und leicht mit einer Holzkeule zerstampft. Beide Fruchtarten mischt man zusammen und wiegt sie, um auf je 500 g Myrobott nur 100 bis 200 g Zucker zu rechnen. Hat man keinen Zucker zur Verfügung, so kann man ihn auch fehlen lassen, das Mus schmeckt durch die süßen Holunderbeeren auch schon so. Dann bringt man die Masse in einem emaillierten Einmachetopf zu Feuer und kocht sie unter beständigem Umrühren vier bis sechs Stunden, worauf man die Marmelade heiß mit etwas Salzöl — 1 g auf 1 kg Marmelade — vermischt, dann in Steinguttopfe

Auch ein Saft von nundervoller Farbe läßt sich aus diesem mildwachsenden Obst herstellen. Man zerquetscht hierzu die rohen Beeren, preßt den Saft aus und rechnet auf 500 g Saft nur 125 g Zucker. Hat man Futzucker, so taucht man die zerhackten Stücke in kaltes Wasser, legt sie in den Einmachetopf und kocht den Zucker, bis er breit vom Löffel tropft. Dann gießt man den Saft hinzu, kocht ihn fünfzehn Minuten, läßt ihn abkühlen und füllt ihn in sauber gereinigte, geschwefelte und mit Rum ausgepülte Flaschen, gibt auf jede Flasche einige Tropfen Salzsäurespiritus und verkorkt und versiegelt.

Holunderbeersaft mit Rhubarber. Dieses Rezept liefert ein ganz besonders wohlschmeckendes Ergebnis und ist sehr zuckersparsam, da auf acht Pfund Beeren und drei Pfund Rhubarberstücke nur zweieinhalb Pfund Zucker nötig sind. Der Rhubarber wird in Stücke geschnitten und in nicht mehr Wasser, als nötig ist, um gerade zu bedecken, weich gekocht und zu Saft ausgepreßt. Gleichfalls preßt man auch aus den Holunderbeeren, die recht reif sein müssen, den Saft und gießt beide Säfte zusammen. Dann kocht man die angegebene Menge Zucker mit etwas Wasser angefeuchtet so lange, bis sie breit vom Löffel tropft, gießt den Saft hinzu und läßt

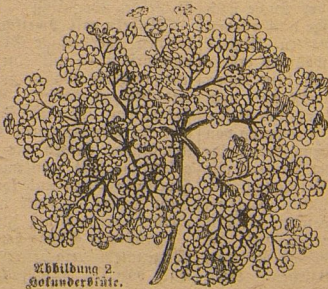


Abbildung 2. Holunderbüsch.



Abbildung 3. Fruchtbolbe des Holunders.

Holunderbeeren in Flaschen einzumachen. Da dieses Verfahren, wie

ihn fünfzehn Minuten kochen. Er wird so heiß wie möglich in die im Ofen erwärmten Flaschen gefüllt und sofort zugesperrt. Die Flaschen werden später verpackt und liegend aufgehoben.

Holunderextrakt. Vorzüglichen Soden- und Sappelnextrakt für den Winter erzielt man aus den Holunderbeeren ohne Zuderzusatz folgendermaßen: Der ausgepreßte Saft kommt ohne jede Zutat in einen emaillierten Einmachefessel und wird so lange gekocht, bis er so dick wie Sirup wird. Dann füllt man ihn in kleine irdene Töpfe, bindet mit Pergamentpapier zu und hebt ihn kühl und luftig auf. Will man im Winter Suppen oder Soden kochen, so löst man den Sirup mit etwas Wasser auf und versetzt wie bei frischem Saft.

Holunderbeersuppe. Die Holunderbeeren werden von den Stielen gestreift und gut mit Wasser bedeckt weidgeseigt und durch ein Sieb gegeben. Da Holunderbeeren sehr viel hertun, brühe man vor der Zuderzugabe, ob die Suppe nicht zu stark ist. Mit dem nötigen Zuder oder statt dessen etwas Saccharin, das wunderbar süßt und in der Apotheke zu haben ist, kocht man den Saft mit etwas Zitronensaft und Schale auf und dickt die Suppe mit etwas Kartoffelmehl oder hineingeriebenen rohen Kartoffeln. In Wasser abgekochte Kriegsmüdeln geben eine sehr gute Einlage. Noch feiner wird die Suppe, wenn man ihr statt des Wassers Apfel- oder Stadelbeerwein zusetzt.

Holunderbeerspeise mit süßem Quark. Ausgepreßter Holunderbeersaft wird mit dem nötigen Wasser versetzt, etwas Zitronensaft hinzugegeben und mit Zuder oder dem schon erwähnten Saccharin gesüßt. Dann rührt man die Flüssigkeit aus und rechnet auf einen Liter zehn Blätter weiße Gelatine, die man in einem heißgemachten Teil des Saftes gänzlich auflöst und dann unter den übrigen Saft rührt. In eine Glasschale gegossen, läßt man das Ganze erstarrten. Kurz vor dem Gebrauch hat man frisch gewonnenen weissen Käsequark — alterer Quark ist zu sauer — mit süßer Milch sahig gerührt und mit Zuder und Vanillin abgeschmeckt. Diesen Quark streicht man über den Holunderbeersalat und bringt die vorzüglich aussehende und ebenso schmeckende Speise bald zu Tisch.

So wird denn auch unser alter Holunder, der früher oft achlos behandelt, allbekannte Blüten- und Fruchtstrauch der Heimat, beitragen müssen, mit seinen Früchten unsere Bevölkerung in harter Kriegszeit zu sättigen. Zu hoffen bleibt, daß mancher an den schmachtigen Gerichten auch für später Gefallen finden wird, so daß der vollstimmliche Hollarbusch dadurch dauernd seinen Platz im Dienste der Volksernährung behält.

Kleinere Mitteilungen.

Die Kettenkne der Pferde ist in der Regel auf falsche Behandlung im Anspann zurückzuführen und die Tiere können darum nur durch eine besonders liebevolle Behandlung wieder zutraulich und ruhig gemacht werden. Mit gutem Erfolge hat man kettenkne Pferde dadurch gebessert, daß man sie so kurz in die Stränge spannte, daß das Herabhängen und Anschlagen der Stränge oder Zugketten beim Anziehen der Zuglast vermieden wird. Besondere Sorgfalt ist auch auf das Brennen beim Bergabfahren zu verwenden. Stark verängstigte Tiere, die sich an zu lockere Strangketten verlesen haben, dürfen erst dann wieder angepannt werden, wenn die dadurch verursachten Wunden geheilt sind. Ein großer Fehler wird bei dem Anspannen veranlassender Pferde oft dadurch gemacht, daß sie erst wieder ins Geißel kommen, wenn sie durch die Stallruhe übermüdet geworden sind. Sie sollten darum vor dem Anspannen erst hungrig gemacht werden oder sich auf der Weide ausgetummelt haben.

Der Zuchtstier soll sowohl durch seinen Körperbau ausprechen und namentlich keine Fehler haben, welche man bei dem betreffenden Viehschlage todelte, da sie sich bei den Nachkommen noch verschlimmern würden. Solche Fehler sind: Bugleere, Sentruden, stark gewölbter Rücken, enge Brust, flache Rippen, Hängebauch usw. Auf die Vollkommenheit des Zuchtstieres von einer bewährten Milchkuh ist ebenfalls zu achten, falls es sich um die Zucht guter Milchfüße handelt. Junge Stiere dürfen nur sehr mäßig gebraucht werden, und zwar frühestens in einem Alter von 1½ bis

1½ Jahren. Ist die Zahl der Kühe, welche einem Stiere zugeteilt werden, zu groß, so werden viele von den Kühen nicht trüchtig. Zweijährigen Stieren sollte man nicht mehr wie 40—50 und erst den dreijährigen Stieren die volle Zahl von 60—70 Kühen zuteilen.

Gegen die Läse des Rindviehes ist eine Salbe von Unschlitt und Schwefelblüte als einfaches und leicht herzustellendes Mittel zu empfehlen. Mit dieser Salbe werden jene Körperteile der Tiere, an welchen sich das Ungeziefer besonders gerne aufhält, einige Tage hindurch am Morgen eingerieben. Nach einigen Stunden wird die Salbe stets mit nicht zu starker Lauge oder Seife abgewaschen.

Zunge Schweinchen. Die Anzucht junger Schweinchen ist wegen der gesteigerten Fleischpreise sowie auch der Preise der Jungtierechen selber recht lohnend geworden. Die Nachfrage hiernach ist überallhin groß geworden, denn manche, die früher auf Schweinefleisch verzichteten, haben es sich nunmehr schon angeeignet, mit Abfällen ein ansehnliches Schlachtvieh zu züchten. Da aber die jungen Tierchen nicht aus einem Kreise in den anderen überführt werden können, so werden manche hier und da mit der Zucht junger Schweinchen beginnen, also eine Zuchtstau halten müssen. Die Begattung in einem andern Kreise wird ja nicht verwehrt. Zunächst ist bei der Zuchtstau zu berücksichtigen, daß selbige nach der Begattung nicht mit Mutterstier, hingegen vorwiegend mit Hosterstier verfohrt wird. Ob das Tierträchtigkeits zeigt sich nach zwei Monaten bestimmt in dem Anschwellen des Milchstellers. Um ein Aufzuziehen der jungen Tierchen seitens der Mutter gleich nach dem Wurfe zu verhüten, nehme man die Tierchen weg, bis das Muttertier die Schmerzen überwunden hat; denn hierdurch schnappt es nach den Jungen. Nachher ist die Sau zumeist eine gut sorgende Mutter für ihre Jungen. Sie deckt die Kleinen mit Stroh zu und säugt sie willig, wenn sie genügend Milch hat; im andern Falle müssen einige der Kleintierchen mit der Flasche genährt werden.

Auch der Ziegenzucht wird während des Krieges mit Recht wieder mehr Aufmerksamkeit zugewendet, und die Beherrden suchen das Interesse hierfür wieder neu zu beleben und zu fördern, um mehr Milch und Fleisch für die Volksernährung zu gewinnen. Die Grundbedingungen einer rationalen Ziegenzucht sind: Genügendes und gutes Futter, ausreichendes Streumaterial und größte Keintlichkeit sowohl im Stall als bei den Tieren selber. Die guten Eigenschaften einer jeden Rasse kommen bei richtiger Faltung und Pflege auf den höchsten Standpunkt der Entwicklung geradeso, wie bei mangelhafter Pflege und Haltung alle Vorzüge einer Rasse zurückgehen und ganz verschwinden können.

Gute Ziegenkühr. Eier, aus denen gesunde, lebenskräftige Küden hervorgehen sollen, müssen alle Nährstoffe, die zur Entwicklung des Küdens nötig sind, in ausreichender Menge enthalten. Die wichtigsten Nährstoffe sind Eiweiß und Nährsalze, die aber in den Futtermitteln, die auf dem Lande den Züchtern verabreicht werden, nicht genügend vorhanden sind. Dennoch ergeben die von Landwirten mit selbstgekauften Eiern angelegten Bruten kräftige Küden, weil die Züchtern vermöge des in ihnen noch starken Naturtriebes im Auslauf die fehlenden Nährstoffe selbst sich suchen. Eiweiß liefert hauptsächlich die tierische Nahrung, wie Würmer, Käfer, Insekten, Larven; Nährsalze finden sich in verhältnismäßig großen Mengen im Grünzeug. Je mehr Eier eine Henne legt, desto größer ist ihr Bedarf an diesen Nährstoffen und um so mehr Zeit muß sie darauf verwenden, sie zu suchen. Deshalb sieht man gute Ziegenkühr den ganzen Tag auf der Suche nach Futter, während schlechte Leger träge umhersehen und auf das Futter aus der Hand warten. Letztere suchen auch zeitig den Stall auf, während erstere bis zum Eintritt der Dunkelheit auf dem Rasen umhergeschweifen und die Düngerstätte nach Wärmern abhuden. Tierische Nahrung und Grünzeug genügen sogar allein schon zur Erzeugung von Brutenen besser Beschaffenheit; denn den wildlebenden Züchternvögeln stehen in der Brutzeit nur geringe Mengen von Körnern zur Verfügung, und doch ergeben ihre Bruten kräftige Küden. Auch bei fleißig legenden Haushühnern kann man, so führt „Der Westdeutsche Landwirt“ weiter aus, die Wahrnehmung machen, daß sie tierische Nahrung und Grünzeug dem Körnerfutter vorziehen. Wirst

man ihnen früh beim Auslaufen sofort Körner vor das Auslaufloch, so laufen sie häufig über diese hinweg und eilen in den Garten, weil sie dort in dem noch vom Tau nassen Gras Regenwürmer finden. Diese können auch an warmen Tagen während eines Regenschauers an die Oberfläche, und man kann dann beobachten, daß einzelne Hennen in vollem Regen Würmer sammeln und diese sogar aus ihren Löffeln zerten. Solche Hennen sind stets vorzügliche Legerinnen, während andere, die während dieser Zeit an einem vor Regen geschützten Orte hocken, mittelmäßig oder schlecht legen. Da gute Ziegenkühr stets vollblütig sind, so haben sie einen glühend roten, oft sogar dunkelrot gefärbten Kamm. Diese Kennzeichen sind also sicher, und sie wahrzunehmen, kostet weder Zeit noch Geld. Einzelne gute Ziegenkühr gibt es in jedem größeren Züchterbestande. Sind sie ermittelt, so werden sie durch Fußringe besonders gekennzeichnet. Diesen Hennen ist ein gelunder und kräftiger Hahn beizugeben, der von einer guten Ziegenkuh abstammt. Für diesen Zuchtstamm ist eine entsprechend große Fläche des Gartens mit 2 m hohem Drahtgelenk einzufriedigen, auf dem er so lange geteint gehalten wird, bis genügend Brutenen gewonnen sind. Da aber die Tiere auf der eingefriedigten Fläche nicht genügend tierische Nahrung finden, so ist ihnen neben Körnerfutter 12 bis 15 g Fleisch- oder Fleischmehl pro Tag und Kopf zu verabfolgen. Auch empfiehlt es sich, ihnen nebenbei noch jungen Alee, der reich an Eiweiß ist, sowie sie freilen mögen, in das Gatter zu legen. Als Miststall und Legeraum können zwei vorn offene Ställe dienen, von denen eine mit Sitzstangen, die andere mit Legerestern versehen wird. Falls das Eindringen von Staub zu befürchten ist, so wird die als Nachtstall dienende Kiste vorn mit Drahtgelenk, in welchem eine Tür anzubringen ist, geschlossen. Fleißige Ziegenkühr, namentlich solche, die ihre Fruchtbarkeit auf die Nachkommen gut vererben, sollte man auch dann noch zur Zucht verwenden, wenn durch ihren jährlichen Eierertrag die Futterkosten nicht mehr gedeckt werden. Die Ansicht, daß ältere Hennen zur Zucht nicht mehr tauglich seien, ist irrig.

Schmorquken mit verlorenen Eiern. Man ganz reife Gurken werden geschält und in nicht zu dünne Scheiben geschnitten. Nun schneidet man etwas Butter oder Kunstbutter mit etwas gewürfeltem Rauchspeck, zwei gewürfelte Zwiebeln, einigen Pfefferkörnern und ein bis zwei Porenbäutchen durch, gibt die Gurken hinein und schmort sie unter Hinzugießen von etwas Wasser, worin zwei bis drei Bouillonwürfel aufgelöst wurden, gar. Dann bestreut man etwas in Wasser aufgelöstes Weizenmehl in der Soße und schmeckt mit Zitronensaft oder Essig ab; Salz wird der schon salzhaltigen Bouillonwürfel wegen nur wenig und erst zum Schluß hinzugefügt. Unterdessen hat man pro Person ein Ei in kochendes Salzwasser geschlagen und fleis, aber nicht hart werden lassen. Nun richtet man die Gurken auf einer nicht zu flachen Schüssel an, legt die Eier mit dem Schaumhöfchen darauf und reicht Salz- oder Pellkartoffeln daneben. A. Br.

Weichkäse mit Tomaten. Saure dicke Milch schüttet man in den Käsebeutel und läßt sie abtropfen, um sie darauf mit so viel süßer Milch zu verrühren, bis sie dreierlei wird, dann würzt man sie mit Salz, gehacktem Schnittlauch und fettschmelztem Kümmel. Außerdem reibt man schöne, reife Tomaten mit einem weichen Tuch ab, schneidet sie in probalindische Scheiben und würzt sie mit Pfeffer und Salz. Weichkäse und Tomaten werden lagenweise in einer Glasschüssel angerichtet, die hübsch verziert auf den Tisch kommt; dazu Pellkartoffeln oder Brot; Butter ist hierbei überflüssig. G. W.

Judenk mit Zwetschen. Ein Stück Schinken- knochen oder einige Speckwürten wäscht man und bringt sie mit einer Handvoll Suppenkraut und reichlich Wasser zu Feuer, um sie mehrere Stunden zu kochen. Darauf nimmt man die Schwarten und das Suppenkraut heraus und gibt für vier Personen 250 g Bandnudeln in die Kochbrühe. Haben die Bandnudeln eine Weile gekocht, so fägt man nach Bedarf reife, entleerte Zwetschen hinzu und kocht alles miteinander gar. Zum Schluß schmeckt man mit Majoran, Thymian und ein wenig Zuder ab. A. Br.

Einsacher Pfannkuchen mit Griehekreme. 500 g Weizenmehl verarbeitete man mit 60 g Butter, Talg oder Öl, 60 g Zuder und zwei ganzen Eiern,

etwas Kardantum, 40 g Hefe und der nötigen Milch, sowie einer Prise Salz zu einem lockeren Teig, den man aufgehen läßt. Unterdessen hat man ein Backblech mit einer Speckschwarte abgerieben und etwas Mehl darüber gestreut. Nun rollt man den Teig darauf übereinander und läßt ihn nochmals aufgehen, worauf man den Kuchen dicht mit Apfelscheiben belegt und mit Zucker bestreut, um ihn dann die Mittelhöhe garzubacken. Soll der Kuchen nach dem Erkalten gegeben werden, so hat man zuvor 65 g feinen Weizenmehl mit 125 g Zucker in $\frac{1}{2}$ l Wasser gelocht und nach dem Abkühlen mit dem Schneeschläger so lange geschlagen, bis die Masse schaumig geworden ist und hoch steigt. Diesen Erleckerer, den man nach Gefallen mit Zitronen- oder Vanillegeschmack herstellen kann, gibt man über den Obstkuchen. M. B.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

(Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Fragebeantwortung für den Leser nur Zweck, wenn sie fruchtbar ist. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in Briefmarken beigefügt sind. Dafür ruht dann aber auch jede Frage direkte Erledigung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.)

Frage Nr. 249. Meine jungen Hühner sterben in Massen; sie haben eine übergroße Leber, die weiße Punkte aufweist. Was ist das für eine Krankheit, und wie ist ihr beizukommen? Die Ställe wurden desinfiziert. Fr. A. K. in W.

Antwort: Die Krankheit ist Tuberkulose oder Schwinducht (auch Dorre genannt), die bei Geflügel häufig auftritt, und zwar gerade als Lebertuberkulose. Sie wird durch Bazillen verursacht, die meistens dadurch in den Körper gelangen, daß das Futter mit dem Kot erkrankter Tiere in Verbindung gekommen ist, die sich aber auch in den Eiern finden und so auf die Nachkommen sich übertragen. Da, wie Sie berichten, Ihre alten Hühner gesund, aber die jungen aus im Frühjahr bezogenen Brutieren geschlüpft sind, so ist anzunehmen, daß die Krankheit von diesen herrührt. Leider gibt es gegen Tuberkulose des Geflügels kein Heilmittel; Sie müssen also die jungen Hühner, welche Anzeichen der Erkrankung zeigen, sobald als möglich abschlagen. Das Fleisch ist, wenn es noch nicht von Tuberkulose durchsetzt ist, genießbar; andernfalls müssen Sie die geschlachteten Tiere verbrennen oder tief begraben. Das muß auch mit dem Kot und der Streu geschehen; außerdem sind die gesunden Tiere in einem andern Stalle unterzubringen, und der alte Stall ist durch Streichen mit Kalkmilch unter Zugabe von 5% Kreolin zu freizeigen; namentlich sind alles Holzwerk und alle Gerätschaften auf solche Weise gründlich zu desinfizieren. Dr. H.

Frage Nr. 250. a) Eine Starke veraltete im September v. Js. infolge eines Sprunges über einen Graben. Sie rindert seitdem fortgesetzt, um nimmt den Bullen zwar an, der Sprung ist aber stets ohne Erfolg. Ich habe schon alle möglichen Mittel versucht: Wechsel mit dem Bullen, Einlegen von Brantwein vor dem Sprunge, Überschlagen der Brunst usw. Ich möchte die Starke wegen Milchknappheit, da sie noch immer Milch gibt, nicht gern an den Schlächter verkaufen. Was kann ich tun, um das Tier tragend zu bekommen? b) Dreiviertel Jahre alte Sauen rauschen alle drei Wochen, lassen sich aber nicht vom Eber ankommen. Gibt es hiergegen ein Mittel? H. in N.

Antwort: a) Mitunter liegt das Nichtaufnehmen an der sauren Reaktion des Scheidenkanals, in dem die Samenfäden bald nach der Begattung zugrunde gehen. Spülen Sie dem Tier eine halbe Stunde vor dem Sprunge den Scheidenkanal mit 1 Liter lauwarmem Wasser aus, in dem 1 Esslöffel Bullrich-Salz aufgelöst ist. Es ist aber nicht unmöglich, daß sich die Fäule bei dem Sprunge eine Verletzung der Eierstöcke, Zerrung von Bändern oder eine schleichende Gebärmutterentzündung zugezogen hat — dann ist ein Aufnehmen überhaupt fraglich. Ist die Starke auch nicht etwa am ankündenden Scheidenkatarrh erkrankt? Bei einem fortgesetzten Umrindern ist diese Möglichkeit durchaus nicht von der Hand zu weisen. b) Stellen Sie die Sauen mehrere Tage lang mit einem Eber zusammen, oder drängen Sie die Tiere beim Decken in einen Sprungkasten, damit sie dem Eber nicht ausweichen können — ein anderes Mittel gibt es nicht. B.

Frage Nr. 251. Ich möchte mir eine Beton-Düngergrube (Kompost) anlegen. a) In welchem Verhältnis mischt man Sand und Zement?

b) Wie stark müssen die Wände sein? c) Wieviel Zement braucht man zu einer Grube von etwa $6 \times 3 \times 1$ m? F. Th. in Z.

Antwort: Die Wände einer Düngergrube $6 \times 3 \times 1$ m groß aus Beton werden mit etwas Doffierung unten 30 cm, oben 20 cm stark hergestellt, wenn der Beton gut ist. Das liegt außer natürlich am Zement — es ist nur besser Portland-Zement zu verwenden — im wesentlichen am Kies. Ist dieser scharfkörnig und völlig rein ohne organische und andere (Lehm, Torf usw.) Beimengungen, so wird er in der Mischung 1:8 sehr fest und in obiger Stärke ausreißend. Bei mangelhaftem Kiese kann unter Umständen das doppelte Quantum noch schlechte Erfolge bringen. Die Betonmischung muß sehr sorgfältig trocken vorgenommen und der Beton erbeuchtet zwischen Brettergerüsten oder hier am besten auf der Außenseite gleich gegen den glatt abgestochenen Erdboden eingestampft werden. Auch der Grabenboden wird aus Beton hergestellt, 20 cm stark, unten 1:8 10 cm, dann 1:6 8 cm und dann 1:2 2 cm stark mit Gefälle nach einer Seite und mit einer Vertiefung für Jauche an der tiefsten Stelle. Will man eine völlig wasserdichte Grube, so setzt man der Betonmischung Ceresit zu und gibt auch die inneren Wandflächen der Grube mit 2 cm starkem Ceresitputz 1:2. Der Ceresitzugab ist auf den Gefäßen der Lieferung angegeben. — Der Zementverbrauch für die Grube richtet sich also in erster Linie nach dem Kiese. Bei bestem Material wird man einschließlich Fußboden und Fuß mit 10 Tonnen Zement etwa reichen, andernfalls braucht man mehr. Es ist unzuverlässig, an Zement zu sparen. W.

Frage Nr. 252. Meine vierjährige Katze hat seit ungefähr sechs Wochen einen heftigen Husten, sie atmet heftig, und beim Beforschen des Körpers hört man ein Röcheln, auch kräht sie nicht mehr wie früher, nur noch etwas rohes Fleisch und ganz wenig Milch nimmt sie zu sich. Die Katze war früher kräftig, ist aber jetzt merklich mager und matt. Was fehlt dem Tier? M. U. in Z.

Antwort: Die Katze ist entweder mit Luftröhren- oder mit Lungenzündung behaftet. Die Ursache der Erkrankung kann Tuberkulose sein. Ist letzteres der Fall, so ist Teilung des Leidens ausgeschlossen. Versuchen Sie es mit Inhalationen von Kamilleendampfen. Die Katze wird auf einen Rohrstuhl gesetzt, dann wird eine leinene Schürze über ihren Körper geschlagen und unter den Stuhl auf eine Fußbank ein Topf mit dampfendem Kamilletee gesetzt. Morgens und abends soll das Tier je fünf Minuten lang die Dämpfe einatmen. Die Ernährung der Katze muß kräftig sein, namentlich sollte das Tier auch reichlich Milch erhalten. Dr. H.

Frage Nr. 253. Seit etwa Jahresfrist erkrankten von Zeit zu Zeit einzelne Hühner, sitzen matt umher und magern ab, so daß ich sie abschlagen muß. Die inneren Teile sind krank, namentlich die Leber mit weißen Bläschen bedeckt und wie zerfressen. Ich bitte um Mitteilung, welche Krankheit vorliegt, ob sie ansteckend, was dagegen zu tun und ob das Fleisch genießbar ist. Fr. G. in W.

Antwort: Die Krankheit Ihrer Hühner ist ungewisselhaft Tuberkulose, die oft zuerst die Leber ergreift. Sie ist unheilbar; es sind also alle erkrankten Tiere abzuschlagen. Die noch nicht von den weißen Knötchen durchsetzten Teile sind noch genießbar; alles andere ist zu verbrennen oder tief zu begraben, ebenso der Dünger nebst der Streu; denn die Verbreitung der Krankheit erfolgt gewöhnlich dadurch, daß die hüner Fütter aufnehmen, das mit den Ausleerungen tuberkulöser Tiere in Verbindung gekommen ist. Deshalb sind auch die gesunden Tiere aus dem Stalle zu entfernen, und dieser ist mit Kalkmilch, der 5% Kreolin, Bazillol oder ein anderes bazillenvernichtendes Mittel zugelegt sind, gründlich zu desinfizieren. Dr. H.

Frage Nr. 254. Ich habe Stieglis-Männchen mit Kanarienvögeln gepaart und frage an, wie die ausfallenden Jungen zu behandeln und die Eltern zu füttern sind. A. S. in T.

Antwort: Es ist anzutreiben, allen Tieren das in der Freiheit verfügbare Futter zu reichen. Das Kanarienvogelchen erhält demnach Sommergrün, Kanariensamen und ein paar Hanfkörner, Grünkraut (Salat usw.), dem Stieglis sind außerdem geschälter Hafer, Dillensamen, einige Ameisenpuppen und dann und wann ein Mehlwurm zu geben. Zur Aufzucht der Jungen ist auch hier gekochtes Hühnerreidotter und eingeweichtes, alt-

backenes Weizenbrot (Semmel) erforderlich, beides stets in vollkommen einwandfreiem Zustande. Die Behandlung der Jungen unterscheidet sich nicht von der der Kanarienvogel. Der Stieglisbrotbrat lernt meist gut und ausdauernd singen; als die Ivervollkommen werden die rein weißgelben mit roter Kopfzeichnung angesehen. D.

Frage Nr. 255. Meine Kuh hat Ende Mai gut gefalbt, hat auch das Kalb gut genährt. Jetzt ist das Kalb verfault und die Kuh hält die Milch auf beim Melken, wenn ich kurze Zeit weg bin, läßt sie die Milch wieder runter. Was ist hiergegen zu tun? M. U. in D.

Antwort: Lassen Sie jemand, während Sie die Kuh melken, mit dem Daumen einerseits und den anderen Fingern der rechten Hand andererseits das Klüdgut der Kuh vor den Hüften drücken, so wie man es macht, wenn ein Tier den Rücken nach unten durchgehen soll, um festzustellen, daß die Wirbelsäule nicht verwaschen ist; die innere Handfläche muß sich genau über den Wirbeln befinden. Das Drücken ist eine Zeitlang fortzusetzen, um die Aufmerksamkeit der Kuh vom Melken abzulenken. Mitunter hilft auch das Auflegen eines in kaltes Wasser getauchten Sackes auf das Kreuz. Wenn die Kuh das nächste Mal kalbt, tun Sie besser, ihr das Kalb gar nicht zu zeigen, sondern es sofort wegzunehmen und aufzutränken. — Das Tier hält die Milch wahrscheinlich nicht, weil deshalb auf, weil ihm das Kalb genommen worden ist. B.

Frage Nr. 256. Meine Ziege gibt seit kurzer Zeit nur noch die Hälfte Milch, fröhlich und saftig aber gut. Wenn ich die Milch aufstelle, ist nach einer Stunde schon ein dicker, schleimiger Bodenatz im Topf. Ich füttere Gras, gelochte Kartoffeln und Weizenkleie. Ist die Ziege krank? G. W. in Sch.

Antwort: Die Ziege braucht deswegen nicht krank zu sein. Der Fehler der schleimigen Milch tritt öfter im Sommer auf, die Ursache sind stets Spaltpilze, die aus dem Milchzucker und dem Milchzucker eine schleimige Substanz erzeugen. Tränken Sie die Ziege einmal mit Wasser aus einem anderen Brunnen und geben Sie ihr einige Tage lang täglich dreimal 10 Tropfen Salzlauge in $\frac{1}{4}$ Liter Leinöl emulsion. Sämtliche Gefäße, mit denen die Milch in Verbindung kommt, sind mit kochendem Sodawasser auszubühen. Der Fehler ist zu vermeiden, wenn die Milch sofort nach dem Melken abgeköhlt wird. B.

Frage Nr. 257. Ich habe Mitte April eine Bute mit 20 Eiern gelegt, von denen sie aber nur neun ausgebracht hat. Ich habe die Küden in den Garten gebracht, wo sie anfangs sich ganz gut entwickelten, aber jetzt haben sie Durchfall und Diphtherie bekommen und es sind nur sechs eingegangen. Die Bute hat nun wieder angefangen zu legen; kann ich sie noch einmal setzen, oder wird es zu spät dazu. Fr. L. in S.

Antwort: Es ist zwar schon reichlich spät; aber es ist nicht ausgeschlossen, daß die Küden durchkommen, wenn nicht zu früh nachts kaltes Wetter eintritt und die Tieren ein gutes und warmes Küdenheim haben. Sie werden dann in der Zeit zwischen Neujahr und Ostern schlachtreif, was bei unterer gegenwärtigen Fleischknappheit sehr erwünscht ist. Dr. H.

Frage Nr. 258. Wie lassen sich Apfel in größerer Menge den Winter über aufbewahren? Wie müssen die Behälter sein, damit die Äpfel nicht faul und schadhast werden? F. L. in R.

Antwort: Wie man Äpfel und Birnen vor dem Faulen schützt, hängt ganz von dem Aufbewahrungsraum ab. Dieser soll nicht übermäßig feucht sein, wie es viele Keller sind, denn Feuchtigkeits beginnt das Faulen. Er soll nicht trocken und warm sein, weil die Früchte dann zu viel Wasser verlieren, an Gewicht einbüßen und wackeln, b. h. unsehbar werden. Der Aufbewahrungsraum muß gelüftet werden können, er muß aber auch frostfrei sein. Die beste Aufbewahrung gewähleistet eine Temperatur von 2 bis 4° C. Dr. H.

Frage Nr. 259. In meinem Garten treten dieses Jahr Mauern unter den Stachelbeersträuchern auf, die die Blätter vollständig abresen, so daß die Sträucher fast dastehen. Wie sind diese Schädlinge zu vertilgen. A. G. in Z.

Antwort: Ihre Stachelbeersträucher sind von Larven der Stachelbeerblattwespe befallen. Als wirksames Gegenmittel ist im Frühjahr das Bestreuen der betauten Büsche mit Kalkmilch anzuraten; dann sind im Herbst die Sträucher am Boden gut zu fallen und tief zu graben, damit die an der Oberfläche abgelegten Kokons der Wespe vernichtet werden. Dr.

Wann ist die beste Zeit zur Düngung der Obstbäume? Die Antwort aller Sachverständigen lautet: Von Mitte Juli an bis Ende August. In dieser Zeit werden nämlich die Tragknospen für das nächste Jahr gebildet. Je nachdem der Baum reich an Nahrung ist oder diese ihm spärlich zufließt, werden die Tragknospen der Zahl und der inneren Vollkommenheit nach verschiedenlich bilden. Ist ein Baum dazu noch in der Zeit, in welcher sich die Tragknospen bilden, reichlich mit wachsenden Früchten beladen, so leuchtet es doch ein, daß er ohne Nahrungszufuhr und bei Trockenheit ohne Wasserzufuhr nicht zugleich seine Früchte zur vollen Größe ausbilden und zahlreiche kräftige Tragknospen bilden kann. Die Düngung geschieht am wirksamsten durch flüssige Düngemittel, Jauche, Abtrittsdünger oder in Wasser aufgelöste künstliche Dünger. Diese flüssigen Dünger dürfen aber nicht auf der Oberfläche um den Baum herum ausgegossen werden; es sind vielmehr mindestens ein Fuß tiefe Röhren unter der Krone der Bäume in Entfernung von 1-1,5 m anzulegen, und darauf wird der Dünger eingegossen. Der Aufwand an Material, Geld und Mühe trägt nach den vielseitigen Erfahrungen reiche Zinsen. Es wird daher jeder, welcher diese Düngung einmal angewandt hat, damit fortfahren.

Krauschohl als Nahrung. Zur Zucht des Blätter- oder Krauschohles werden am vorteilhaftesten abgereinigte Frühkartoffelselder verwendet. Man mache wiederholt Probe darauf, daß diese Nahrung als Krauschohl vollends so reichlich ausfällt, wie auch der Ertrag von Pflanzen, die bedeutend früher auf einem noch nicht vorher bestellten Felde geegogen wurden. Nachdem diese frühen Pflanzen ihre Größe erlangt hatten, ruhte das Wachstum vollständig. Die späteren hingegen gebieten zu der Zeit noch wader und hatten doch vor Winter die gleiche Ueppigkeit erlangt. Dazu waren die Blätter noch etwas milder. Nun wird aber der Blätterchohl doch erst, nachdem es gefroren hat, so recht schmackhaft, und man hat auch vorher durchweg reichlich anderes Gemüse, was weniger winterhart und haltbar ist, daher früher gebraucht werden muß. Da zur Pflanzzeit des Krauschohles die Feuchtigkeit nicht mehr von unten her aufsteigt, wie im Frühling und Herbst, so ist Angießen, um rasches Anwachsen zu erzielen, bei trockenem Wetter stets erforderlich. Tüchtiges

Anbrüden der Wurzel ist darum auch zu empfehlen. Ein probates Mittel ist auch, die Wurzeln der Pflanzen in einem Brei von Lehm mit Schweineurin anzufügen. Solche Pflanzen schlagen sichtlich rascher an wie angegossene. Ein Einbringen dieses Gemüses zum Winter ist gänzlich zu vermeiden. Hierbei finden zunächst eine große Menge brauchbarer Blätter, dann aber ist auch dieses Gemüses völlig winterhart. Die Stünke dieser Pflanzen treiben im Frühlinge reichlich Sprossen aus. An diesen frischen Trieben hat man ein schätzenswertes Frühgemüse, welches keine Arbeit kostet. Bis zu anderweitiger Bestellung lasse man daher die Stünke ruhig auf dem Gelände stehen zur Verwertung dieser Frühriebe.

Der Reinfisch beansprucht das meiste Wasser, wenn die Trauben anfangen dicker zu werden. Es muß alsdann so reichlich gegossen werden, daß die Rebe den Laubwuchs fortsetzen und die Beeren gehörig ausbilden kann. Selbst bei häufigeren Regen muß der Boden untersucht werden, ob er unter der Oberfläche feucht genug ist. Nötigenfalls ist zu gießen. Etwas abgetandenes, von der Sonne erwärmtes Wasser in reichlichen Mengen unterstützt die Frühlänge und bewirkt, daß die Trauben früher werden. Erst nach Mitte September kann man das Gießen einschränken.

Pflege der Rosen im Sommer. Wenn wir bei den Rosen der Natur behilflich sind, so können wir den schönsten Schmuck derselben bis zum Spätherbst genießen. Unsere Nachhilfe besteht darin, daß wir die Rosen in voller Kraft erhalten, was dadurch erreicht wird, daß alle abgeblühten Blumen, unnütigen Triebe und alles Ungeziefer entfernt werden. Beim Schneiden gilt als Regel: Starkwüchsige Sorten lasse man lang, schwachwüchsige Sorten schneide man kurz. Ungeziefer und allem Schädlichen beugt man am besten vor, wenn man den Rosen eine sorgfältige Pflege angedeihen läßt. Der Boden muß stets loder gehalten werden, damit die Luft zu den Wurzeln dringen und das Wachstum fördern kann. Bei trübem oder Regenwetter wird mit Dünggüssen nachgeholfen und bei trockenem Wetter mit häufigem Gießen. Ein zeitweiliges Bespritzen des Laubes am Abend erhöht die Blätter, und hält sie stets sauber von Schmutz und Staub.

Verfütterung von Quacken. Die Wurzeln der Quacken, eines der lästigsten und am schwersten

ausrottbaren Ackerkrauter, liefern im erdfeinen Zustande ein nährstoffreiches und gut bestimmtes Futter sowohl für Rindvieh, Schafe, wie auch für Schweine, Pferde, was aber trotz wiederholter Hinweise immer noch sehr wenig genützt wird. Hauptbedingung für die Verfütterung ist allerdings, nach den Mitteilungen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft, daß die Quacken vor dem Verfüttern gut von der anhaftenden Erde befreit werden, sei es nun durch Waschen oder durch Arbeiten mit der Gabel. In solchem Zustande können sie nachher noch zerleinert, sowie mit Stroh oder gegebenenfalls mit Heu vermischt werden, doch nehmen die Schweine und Rinder die gereinigten Quackenwurzeln auch ohne Beifutter gern auf, vermutlich, weil selbige nennenswerte Mengen von Zucker- und Stärkearten enthalten. Bemerkenswert ist bei dieser Gelegenheit, daß in der Normandie Quackenwurzeln als vorzügliches Pferdefuttermittel hoch geschätzt und an Stelle von Hafer verfüttert werden. Neuerdings hat nun Herr von Freyherrn eine Zerleinermaschine gebaut, die gestattet, das aus den Feldern geräumte Quackenmaterial zu zerzupfen bzw. zu zerleinern und es nachher künstlich zu trodnen und in solcher Form als Quackenheu in den Handel zu bringen. Eine Probe dieses Heues enthält nach der Analyse der agrarisch-chemischen Versuchsanstalt Köflin: Wasser 74,5%, Asche 6,56%, davon 1,00% Sand, Rohprotein 11,52%, davon 10,37% Reineiweiß, verdauliches Reineiweiß 4,93%, Fett 1,36%, Rohfaser 27,67% und 45,44% Kohlehydrate. Der Stärkewert berechnet sich zu 37,3 kg für den Doppelzentner. Getrocknetes Quackenheu würde hiernach im Futterwert auf gleicher Höhe stehen wie gutes Viehsenheu, ja sogar wie Kleehheu. Angelichts dieses hohen Futterwertes und der stellenweise reichlich vorhandenen Rohstoffe bitten wir die Landwirte, ihre auf Haufen gefahrenen Quackenvorräte entweder selbst zu Futterzwecken herzurichten oder zur Verarbeitung auf Heu der genannten Firma Freyherrn, Berlin-Lichterfelde, Ferdinandstraße 3, zum Kauf anzubieten. Denn auf diese Weise findet die Quacke sicherlich eine gründlichere Verwertung und gewerblicherer Ausnutzung, als wenn sie jahrelang an Feldrainen fubterweise in Haufen lagert und nachher womöglich wiederum durch den Mist oder dergleichen auf den Acker gelangt.

Jedem angehenden Imker kann zur Anschaffung empfohlen werden:

Der praktische Bienenmeister.

Eine Anleitung zum lohnenden Betriebe der Bienenzucht.

Von Hermann Melzer.

Preis kartoniert 1 Mk. 80 Pf.

Zu beziehen gegen Einzahlung des Betrages franko, unter Nachnahme mit Portozuschlag durch jede Buchhandlung oder von

J. Neumann, Neudamm.



Fliegenfänger der beste der Welt.

Rechteckige 2 x 1 m lang und 4 1/2 cm breit, doppelt belüftet. 100 Stück Mk. 6.— bei 200 Stück franco Nachnahme.

Warnen vor aufstehenden billigen Schund.

Königfliegenfängersabrik H. Beetz, Wartenfels 25, Oberst.

Kalkstickstoff,

der einzige Deutschland ausreichend zur Verfügung stehende künstliche Stickstoffdünger.

ist jetzt wieder erhältlich.

Seine immerhin schwierige Anwendung lehren kurz, klar und knapp die Vorträge in zwei Vorlesungen erscheinende Vorträge:

Der Kalkstickstoff.

Bisherige Erfahrungen mit seiner Anwendung in der Praxis.

Von Ökonomen Dr. Lothar Meyer.

Zweite Auflage. 8. bis 6. Tausend.

Preis gebunden 60 Pf.

In Partien billiger.

Zu beziehen durch alle Buchhandlungen oder gegen Einzahlung von 60 Pf. franco durch die Verlagsbuchhandlung

J. Neumann, Neudamm.

+ Damenbart +

Nur bei Anwendung der neuen amerik. Methode, ärztlich empfohlen, verschwindet sofort jeglicher unerwünschter Haarwuchs (Haut- und Schamhaare) durch Absterben der Wurzeln für immer. Sicherer als Estradon! Selbstanwendung. Kein Risiko, da Erfolg garantiert. Ionik Gelb zurück. Preis 4.— gegen Nachnahme.

Herrn Wagner, Köln 72, Blumenhofstr. 99.

Dämpfig

ist auch mein Pferd.

sagt sich so mancher Pferdebesitzer und würde für dasjenige gerne **RETTUNG** wünschen, wenn er müde, von schmerzlicher Natur, werden sollte. Sie sind gegen **E. Bleuler, Apotheker** in **Lachen 223 a, Zürich** (Schweiz). Prospect und Zeugnisse gratis.

Jede Mutter sollte Simonadenpulver „**Volkshreund**“ ins Haus haben.

Es ist die wirksamste **Liebesgabe!**

Das Beste gegen Durchfall, Eert, Nerven, Ohnmacht, Wahnwahn, 1 Paket, 10-Pf. Verkauf, ergibt 2 Glas erfrischende Limonade.

Verlende 100 Pakete 6.50 Mk., 200 franko Nachnahme.

Nicht ohne meine autorisierte Genehmigung.

H. Beetz, Wartenfels 25, Oberst.

Verlag von J. Neumann in Neudamm.

Als bewährtestes Viehärztlich kann empfohlen werden:

Wagenfelds Tierarzneibuch

und Gesundheitspflege der landwirtschaftlichen Haustiere.

Neuausgabe, verbesserte Auflage.

Von M. Frey.

Mit 174 Text-Abbildungen.

Preis fein gebunden 6 Mk.

Zu beziehen gegen Einzahlung des Betrages franko, unter Nachnahme mit Portozuschlag.

J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Ohrenausen

Ohrenfluss, Schmerzhafheit, nicht angebrochene Taubheit beizugehen in kurzer Zeit

Gehöröl

Wirkst. St. Pangratius.

Preis 4.20; Doppelblase 4.4.—

Jahresliche Sanftwürde. Versand: Gadschhofstraße

Wasserköhen a. Am 31 (Oberst).

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

In unterzeichneten Verlage erschien:

Dr. William Löbes

Anleitung zum rationellen Betriebe der Ernte

und zur Aufbewahrung der Ernterzeugnisse.

Dritte, vermehrte, verbesserte, nach den Erfordernissen der Neuzeit gänzlich umgearbeitete Auflage. Mit 92 Abbildungen.

Von **Dr. Lothar Meyer.**

Preis gebunden 4 Mk.

Die dritte Auflage des allbekanntesten Buches hat eine vollständige Neubearbeitung erfahren, die sich nicht nur auf den am schnellsten veraltenden nachweislichen Teil bezogen hat, sondern auch auf die Vielzahl derjenigen Abschnitte, welche theoretische Grundlagen und praktische Anleitungen bieten. Der der deutschen Landwirtschaft seitens bekannte Herausgeber hat dabei sein Augenmerk vor allem darauf gerichtet, dem praktischen Landwirt eine brauchbare Anleitung an die Hand zu geben, wie er die von Jahr zu Jahr wertvoller werdende deutsche Ernte mit größtmöglicher Sorgfalt einbringe und lagere.

Zu beziehen gegen Einzahlung des Betrages franko, unter Nachnahme mit Portozuschlag.

J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Förster Stern mit Treff und Manne

Eine lustige Dackellade

Preis des launigen und mit 70 Bildern ansprechend illustrierten Werkes bunt kartoniert 2 Mk.

Das überall mit Beifall aufgenommene Buch ist zu beziehen gegen Einzahlung des Betrages franko, unter Nachnahme mit Portozuschlag durch alle Buchhandlungen wie die Verlagsbuchhandlung **J. Neumann, Neudamm.**

Franz Rob. Jannasch und Ernst Kroll

+ Reines Gesicht +

reife Gesicht, verleiht sich in sicher, klar, reines, glattes, unbedecktes Gesicht gegen Sommerproben, Winter, Frost, Hitze, Hautentzündungen, alle Hautunreinigkeiten. Gesichtsbad exposit. Seltene Wirkung.

Preis Mk. 2.50. **H. Wagner,** Köln 72, Blumenhofstr. 99.

Hät die Redaktion: Bodo Grundmann, für die Anstalten: Joh. Neumann, Druck: J. Neumann, sämtlich in Neudamm. — Verlag von Richard Arnold, Remberg (Berg. Halle)