



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 41.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1916.

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

Gaubenenten.

Von Dr. Wande. (Mit einer Abbildung.)

Es ist nicht etwa eine eigenartige Entenrasse, die wir hier im Bilde vorführen, und die als eine besondere Tierde auf dem Hinterhaupte, dem Scheitel, eine hübsche, fast kugelrunde Vollhaube trägt, sondern nur ein Naturspiel, das bei allen Entenrassen gelegentlich vorkommt. Es verhält sich also damit anders als bei den Hühnern, von denen ja auch manche eine mehr oder weniger große Haube tragen. Aber diejenigen Hühner, welche nicht nur mit kleinen Häubchen, sondern mit großen Vollhauben ausgestattet sind, zeichnen sich vor anderen auch durch ihre eigentümliche Schädelbildung aus, indem der Schädel eine halbkugelförmige Erhöhung, die sog. Protuberanz, trägt. Das ist bei den Gaubenenten nicht der Fall. Wohl ist auch bei den Hühnern die Haube ursprünglich nur ein Naturspiel gewesen; allein indem man fort-dauernd mit gehaubten Tieren weiterzüchtete, hat man bewirkt, daß die Haube sich mit derselben Sicherheit forterbt, wie andere Rasse-merkmale, und so besondere Rassen von Gaubenhühnern geschaffen. Bei den Gaubenenten vererbt sich dieses Kennzeichen noch nicht so sicher; vielmehr fallen unter der Nachzucht von Gaubenenten noch sehr viele ohne Haube, und die Bemühungen

mancher Züchter, eine zuverlässige Vererbung der Hauben zu erzielen, haben noch nicht vollen Erfolg gehabt, obwohl zweifellos auch bei ihnen Beharrlichkeit zum Ziele führen würde. Ein bekannter erfahrener Geflügelzüchter, der indes schon vor etwa 20 Jahren verstorben ist, hatte z. B. einen Stamm Rouen-Enten mit Haube herangezüchtet, die sich auf etwa 50 Prozent der Nachkommenchaft vererbte; auch haben wir in den 90er Jahren des vorigen Jahrhunderts auf Ausstellungen mehrfach Aylesbury- und noch häufiger Peking-Enten mit Haube. Diese Stämme scheinen aber wieder verschwunden zu

sein, denn in den letzten Jahren haben wir nur unter Landenten aller Farben manchmal solche mit Haube gefunden.

Eine feste Rassebeschreibung können wir daher auch nicht geben; sie gleichen in Gestalt und Körperbau wie in ihren wirtschaftlichen Eigenschaften völlig den gemeinen Landenten und unterscheiden sich von diesen nur durch die große runde Haube, welche auf einer fleischigen Masse auf dem Hinterkopfe sitzt und aus feinen, daunenartigen Federn besteht. Vor allen Dingen

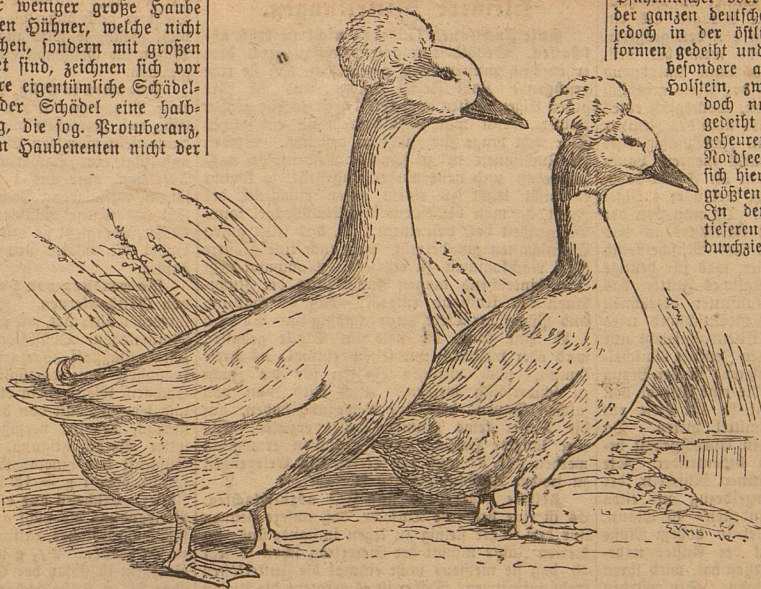
fleischige Figur mit viel Brustfleisch zu achten. Peking-Enten mit Haube bezeichnet man auch wohl als „Kaiser-Enten“. Die Tiere unserer Abbildung erinnern in der Form an Peking, obwohl sie nicht ganz die aufrechte Haltung derselben haben.

Seeamscheln als Nahrungs- und Futtermittel.

Von Hermann Steinert, Königsberg i. Pr.

Die verbreitetste Art der Seeamscheln, die Pfahlschmel oder Riesenschmel, kommt fast an der ganzen deutschen Seeküste vor. Während sie jedoch in der östlichen Ostsee nur in Kammern gedeiht und in der westlichen Ostsee, insbesondere an der Küste von Schleswig-Holstein, zwar zu schönen Stücken, aber doch nur recht langsam heranwächst, gedeiht sie besonders und in ungeheuren Mengen an der ganzen Nordseeküste. Am meisten findet sie sich hier in dem Wattengebiet, das den größten Teil dieser Küste einrahmt. In den sogenannten Prielen, den tieferen Kanälen, welche diese Wäters durchziehen und auch zur Zeit der Ebbe mit Wasser gefüllt sind, sitzen die Riesenscheln zu Millionen Stück, vielfach in einer meterdicken Schicht übereinander. Sie gedeihen gerade auf diesem Boden, der ihnen besonders gute Ernährungsbedingungen bietet, in größtem Umfange, so daß sie an Stellen, wo man sie wegfischt, schon in etwa zwei Jahren oder noch kürzerer Zeit vollständig nachgewachsen sind.

Den reichen Beständen und den guten Vermehrungsverhältnissen dieser Muscheln entspricht nun ihre Ausbeutung durchaus nicht. Im Binnenland ist die Riesenschmel fast unbekannt, niemand weiß, daß sie ein wohlgeschmeckendes Nahrungsmittel darstellt, und auch an der Nordseeküste ist sie nicht in weiteren Kreisen als Nahrungsmittel verbreitet, sondern nur bei den Küstenbewohnern, den Leuten der Inseln und Wattufer und den Fischern selbst. In Hamburg, Kiel, Bremen bekommt man zwar zur Wuschelzeit Riesenscheln stets zu kaufen, der Absatz ist aber nur bescheiden. Der ganze deutsche Fang an Riesenscheln betrug 1913 nur 22000 Zentner im Werte von 36000 Mark, die Einfuhr aus den Niederlanden auch etwa 20000 Zentner, so daß insgesamt nur 40000 Zentner verbraucht wurden. Es wird aber möglich sein, mindestens die zehn-



Gaubenenten.

mal die Haube mitten auf dem Hinterhaupte sitzen und hübsch rund, nahezu kugelrund, auch möglichst groß und voll sein. Ist dieselbe zu schwach oder ist sie schief, nach einer Seite hängend, so ist das betreffende Tier bedeutend entwertet und von der Prämirierung ausgeschlossen, also zur Zucht ebenfalls nicht zu verwenden. Auch in der Färbung des Gefieders sind die Gaubenenten sehr verschieden; am häufigsten sind weiße, aber auch bunte in allen möglichen Farben kommen vor, namentlich wildentenfarbige. Wie bei allen Enten, hat man auch bei den Gaubenenten auf recht volle,

fache Menge an der Nordsee küste zu gewinnen, ohne daß die geringste Verminderung der Bestände bemerkbar ist. Im Ausland ist der Verbrauch und die Gewinnung vielfach sehr viel umfangreicher. Die Belgier gehören zu den eifrigsten Muschelfischern, die wohl noch von den Franzosen übertroffen werden. In Belgien, das noch nicht einmal 7 Millionen Einwohner zählt, werden jährlich mindestens eine Million Zentner Miesmuscheln verbraucht, und in Frankreich dürfte eine doppelt so große Menge zum Absatz kommen.

Da die Miesmuschel ein ausgezeichnetes Nahrungs- und Futtermittel ist, wir aber zur Zeit großen Mangel an solchen Mitteln haben, daß wir reiche Bestände ungenützt lassen können, so sei nachdrücklich auf den Miesmuschelverbrauch hingewiesen. Die Gewinnung der Miesmuscheln geschieht den ganzen Winter hindurch, von November bis etwa Ende April oder auch noch länger. In dieser Zeit ist auch die Versandmöglichkeit am besten und bei sachgemäßer Verpackung beinahe unbeschränkt. Die Muscheln müssen noch lebendig zubereitet werden, was aber auch nicht schwierig ist, da sie eine sehr lange Lebensfähigkeit haben. Sie vertragen in der kühlen Jahreszeit sehr gut den Versand von der Nordsee nach dem äusseren Osten oder nach dem Binnenlande. Um den Bezug jetzt während des Krieges zu erleichtern, hat die Eisenbahnverwaltung den Transport als Gültig zu den niedrigen Gebühren des Frachtgütertarifs zugestanden.

Die Verwendungsmöglichkeit der Muschel ist nun gerade für den Landwirt, sofern er in nächster Nähe der Eisenbahn wohnt und überhaupt Muscheln mit der Bahn beziehen kann und nicht etwa darauf rechnen muß, daß sie erst noch in eine Kleinbahn umgeladen werden und nachher noch eine Tagereise mit dem Wagen machen müssen, eine außerordentlich vielfältige. Die Muschel ist das denkbar billigste Nahrungsmittel für Menschen und sogar für billiger, daß sie daneben noch als Schweinefutter dienen kann. Da die Muschelwerbung im Wattenmeer sehr große Mengen liefert, können die Fischer je zum Preise von höchstens 5 Mark für den Zentner einschließlich Verpackung abgeben. Kleinere Mengen als ein Zentner werden im allgemeinen von den größeren Fischereistellen nicht verkauft, weil bei dem niedrigen Preise der Verkauf dann unlohrend wäre. Dagegen ermäßigt sich der Preis erheblich bei Abnahme größerer Mengen, wovon natürlich ein ganzes Waggon. Hierbei wird man den Zentner schon unter drei Mark erhalten. Zweckmäßig wäre der Bezug eines Waggon durch mehrere Landwirte zusammen. Rechnet man die Fracht dazu, wird so der Zentner dann nicht viel über 4 Mark an der Verbrauchsstelle kosten. Da nun von der Muschel etwa ein Viertel des Gewichtes auf das Muschelfleisch kommt, so käme das Muschelfleisch auf 16 bis 18 Mark der Zentner, was für heutige Verhältnisse für ein so vorzügliches Futter, das man als hervorragendes Mastfutter bezeichnen muß, nicht viel ist. In Westdeutschland wird man infolge der niedrigeren Eisenbahnfracht nur auf etwa 15 Mark Kosten für den Zentner Muschelfleisch kommen. Besonders lohnend ist der Bezug von Muscheln für Landwirte, die eine Anzahl von Gefangenen beschäftigen, weil sie für diese ein besonders billiges Nahrungsmittel bieten. Da die Muscheln einen sehr hohen Eiweißgehalt besitzen, ist ihr Nährwert ein bedeutender. Sie sättigen sehr stark. Ein Zentner Muscheln, der an Ort und Stelle beim Einzelbezug auf etwa 6 Mark kommt, reicht für mindestens 40 Mann. Dabei ist dies Nahrungsmittel in hohem Maße wohlschmeckend, im Geschmack der Auster nahestehend. Wer Muscheln gegessen hat, wird ihren Genuß später ungerne entbehren. Sie würden daher für jeden Landmann eine erwünschte Abwechslung in der Kost bieten.

Die Miesmuscheln haben schwarze, hochgewölbte Schalen und werden im Durchschnitt zwischen 5 und 8 Zentimeter lang. Wenn sie ihrem Wohnplatz in der See entrissen werden, so schließen sie die Schalen ganz fest und behalten eine erhebliche Menge Seewasser bei sich, die es ihnen ermöglicht, mehrere Tage lebendig zu bleiben. Bei der Vorbereitung fließt langsam ein Teil des Wassers heraus, so daß der Empfänger ein etwas geringeres Gewicht feststellen muß als der Absender. Möglichst bald nach Empfang muß man die Muscheln in großen Gefäßen wässern, am besten etwa zwei bis drei Stunden unter mehrmaligem Wasserwechsel. Hierbei werden die Muscheln gereinigt,

reinigen sich außerdem selbst durch Aufnahme frischen Wassers im Innern. Die Reinigung der Schalen erfolgt durch häufiges Umrühren, bei den für menschlichen Genuß bestimmten Muscheln auch noch durch Abhärten. Nach dem und beim Wässern muß man die toten Muscheln herauslesen. Man erkennt sie daran, daß die Schale ein wenig geöffnet ist. Diese toten Muscheln sind, in geringerer Zahl genossen, nicht schädlich, jedoch bei größerer Menge gesundheitschädlich. Die gereinigten und von der Mehrzahl der abgestorbenen Muscheln befreiten Mengen werden nun zubereitet. Für den menschlichen Genuß gibt es verschiedene gute Rezepte, die bei dem Bezug der Muscheln meist mitgeliefert werden. Besonders zu empfehlen ist das Abkochen der Muscheln zu Muschelsülze, weil man davon gleich einen größeren Vorrat kochen kann, der zum Abendbrot gerade auf dem Lande sehr willkommen sein dürfte. Man tut am besten, wenn man eine größere Menge Muscheln gekauft hat, die größten davon für den menschlichen Genuß herauszusuchen und die kleineren für die Schweine, Enten oder Fühner zu nehmen. Zum Verfüttern werden die Muscheln abgekocht. Es geschieht dies, indem man sie nach dem Reinigen in kochendes Wasser wirft. In fünf Minuten sind die Muscheln dann gar, was durch das Aufspringen der Schalen bemerkbar wird. Wenn nach 5 bis 10 Minuten immer noch einige Schalen nicht aufgesprungen sind, so sind diese Muscheln dennoch schon gar. Man nimmt nun die Muscheln aus den Schalen heraus, was jetzt sehr einfach und schnell vor sich geht, wirft sie in einen Futterimer oder dergleichen und rührt sie mit etwas Salz durch, worauf ein gutes Futter, das die Tiere besonders gern nehmen, fertig ist.

Man bezieht die Muscheln in Mengen von einem Zentner und mehr von Fischereiunternehmungen an der Nordsee küste, so daß keine Verteuerung des Preises durch den Zwischenhandel eintritt. Anschriften dieser Art werden mitgeteilt durch den Deutschen Seefischereiverein, Berlin W 9, Potsdamer Straße 22a.

Kleinere Mitteilungen.

Gute Zuchtsauen soll man nicht zu früh abschaffen. Sobald eine gute Zuchtsau nach dem ersten und zweiten Wurf gezeigt hat, daß sie eine genügende Zahl Ferkel bringt und sie ihre guten Eigenschaften auch vererbt, ist es ein großer Fehler, wenn man nicht befreit ist, ein solches Tier recht lange zur Zucht zu behalten. Werden die Zuchtsauen in zu schneller Reihenfolge ausgetrieben und neue wieder eingestellt, so kommt es nicht leicht zu einem guten Ausgleich der Zucht, da man bei einem schnellen Wechsel kaum Gelegenheit hat, von einem Tier, das seine guten Eigenschaften gut vererbt, nun auch eine größere Zahl Nachkommen zu erhalten. Manchmal sieht einer hinreichend langen Ausnutzung der Zuchtsauen der Umstand entgegen, daß die Haltung und Pflege der Tiere ungewöhnlich ist. So wird z. B. eine Sau, die stets im Stalle gehalten wird oder vielleicht nur selten einmal ins Freie kommt, nach wenigen Jahren für die Zucht zu schwerfällig werden. Auch wird man von solchen Sauen, die keine Bewegung haben, auf die Dauer keine gesunde Ferkel erzielen. Wo eine längere Haltung der Zuchtsauen ermöglicht werden soll, da muß den Tieren auch Gelegenheit zu freiem Auslauf geboten werden.

Ältere Legehennen sind jetzt abzuschlachten. Es ist eine bekannte Tatsache, daß unsere Hennen nur drei Jahre fleißig zu legen imstande sind; im vierten Jahre nimmt der Eierertrag schon so sehr ab, daß sie meistens nicht einmal die Futterkosten mehr aufbringen. Daher ist es geraten, die älteren Hennen nach Beendigung der dritten Legeperiode, also im Herbst des vierten Lebensjahres, zu schlachten; sie geben dann noch eine gute Suppe und, wenn auch nicht mehr als Braten, so doch gefocht auch ein genießbares Fleisch, das später zäher und trockener wird. Das Abschlachten sollte geschehen, bevor die Mauser beginnt; denn während der Mauser sind sie nicht nur schlecht zu rupfen, sondern sie werden auch durch die Felle der neuen Federn unansehnlich. Ist es schon in Friedenszeiten geboten, die Hennen nicht über diese Zeit hinaus zu halten, so erst recht jetzt in der Kriegszeit; denn auch im kommenden Winter wird das Futter voraussichtlich knapp bleiben, daher sind alle unnützen Fresser beizugehen, um nicht den guten Legehennen das Futter zu schmälern. Mit Sicher-

heit kann man natürlich die alten Hennen nur herausfinden, wenn man in der Jugend die Jahrgänge durch numerierte oder verschiedenfarbige Fußringe gekennzeichnet hat; wenn dies nicht geschehen ist, hält es schwer. Gleich den alten Hennen sind jetzt auch diejenigen abzuschaffen, welche sich als schlechte Legehennen erweisen haben oder andere wesentliche Fehler besitzen. Wenn man nach dem Ende der Legezeit die Hennen noch einer etwa 10 bis 14 Tage dauernden Mast unterwirft, so wird das Fleisch vermehrt und verbessert. Man braucht sie deswegen nicht einzusperrern, hält sie aber in einem engeren geschlossenen Raume und gibt ihnen als Futter geschrotenes Getreide nebst gefochten Kartoffeln.

Raninchen mit Sauerkraut. Zwei wilde oder zahme Raninchen werden, wie bekannt, zum Braten vorgeeignet. Hat man Speck, so kann man die Raninchen wie Hahn spicken, ist keiner vorhanden oder will man sehr sparen, so genügt es, wenn man in das Fett, worin man die Braten bräunt, einige Speckwürmer oder Schinkenabfälle legt. Die Raninchen werden bei möglichstster Fettparfümtheit von allen Seiten schön braun gebraten. Unterdessen hat man frisches Sauerkraut mit etwas leichtem Apfel- oder Stachelbierwein zu Feuer gebracht und fast gar geschmort. Nun gibt man das Kraut samt dem Kochsud zu den Raninchen in die Bratenpfanne und läßt alles miteinander vollends gar schmoren. Vor dem Anrichten reibt man ein bis zwei rohe Kartoffeln an das Gericht, wodurch es etwas gebunden wird.

Deutscher Kaviar. Der Kaviar, diese beliebte Delikatesse, ist im Preise hoch gelegen. Unsere praktischen Hausfrauen haben daher einen schmackhaften Ersatz zu schaffen versucht, und da die Menschen beschneider in ihren Ansprüchen geworden sind, hat auch mancher veredelte Gaumen dem deutschen Kaviar die Anerkennung nicht verweigert. Man wässert einen Serring, entzäht ihn und schneidet ihn in kleinere Stücke. Ein Ei wird hart gefocht, eine Zwiebel zerhackt, ebenso 100 Gramm fetter Speck. Alles das wird durch die Fleischhackmaschine getrieben, darauf mit gemahlenem Pfeffer gut vermischt und — der deutsche Kaviar ist fertig. Sieht er auch äußerlich der bekannten Delikatesse nicht gleich, so wird man doch bei etwas gutem Willen im Geschmack eine Ähnlichkeit festzustellen können.

Pflaumen in Essig. Man löst 1 1/2 g tablettete, reife Pflaumen mit den Stielen in etwa 1/2 Liter Essig auf, zerplatzen dürfen sie jedoch nicht. Alsdann gießt man den Essig ab, kocht ihn abnormals auf, fügt eine Saccharinlösung aus 4 1/2 g = 60 Tafelchen, oder aus 1 g pulverisiertem, leicht löslichem, raffiniertem Saccharin hinzu, rührt gut um, läßt das Ganze abkühlen, füllt die Pflaumen in Gläser, übergießt sie mit der Flüssigkeit und überbindet die Gläser mit Wase oder Pergamentpapier.

Verwendung von Saccharin bei der Bereitung von Obstkonferven. Zum Verfüßen von Obstkonferven aller Art, wie ganzen Früchten, Obstmus, Marmeladen, Obstsalzen und anderem, ist der Originalsubstanz "Saccharin" bei der jetzigen Zuckerknappheit ganz vorzüglich zu verwenden. Den Saccharin löse man in etwas warmem Wasser auf und setze alsdann von dieser Lösung, je nach Geschmack, den zu verfüßenden Obstkonferven zu, unter Berücksichtigung, daß ein Tafelchen der Süßkraft von einemhalb Stück Würfelzucker entspricht, oder 1 g = 13 Tafelchen Ersatz für 100 g Zucker. Er scheint aus einem gewissen Grunde die Verwendung als nicht angebracht, so empfiehlt es sich, leicht lösliches, raffiniertes oder Kristallsaccharin zu verwenden. 2 1/4 g leicht lösliches, raffiniertes Saccharin ist Ersatz der Süßkraft von 1 kg Zucker, oder 2 1/2 g Kristallsaccharin ist Ersatz der Süßkraft von 1 kg Zucker. Der Zusatz dieser Saccharinorten im Haushalt soll jedoch nie in der Pulver- bzw. Kristallform, sondern stets in Form einer Lösung erfolgen. Diese kann als ziemlich konzentrierte hergestellt und aufbewahrt werden, ohne daß man ein Auskristallisieren des Saccharins zu befürchten braucht. Der Saccharin besitzt eine tonnierende Kraft, schützt mithin die damit ausgefüllten Früchte usw. vor dem Verderben, läßt durch seinen reinen Geschmack das Aroma der damit verführten Früchte in seiner ganzen Fülle hervorstrahlen, während der Zucker es mehr oder weniger verdeckt, und ist für den menschlichen Organismus vollständig unschädlich und gut bekömmlich, weil es nicht, wie der Zucker, im Magen Säure bildet. Vor allem wird es daher sehr wertvoll, daß Leute, die an

Zuckerkrankheit (Diabetes), Magen- und Darmkrankheiten, Fettleibigkeit und Nicht leiden und denen aus diesem Grunde der Zucker ärztlich untersucht ist, das Saccharin, ohne ihrer Gesundheit zu schaden, ruhig genossen können, weil es nicht die Nachteile des Zuckers in sich birgt. Es wird daher von den Ärzten aufs wärmste empfohlen. Die vollkommene Unschädlichkeit steht, nachdem sie vom kaiserlichen Reichs-Gesundheitsamt in Berlin, dem Obersten Sanitätsrat für Österreich-Ungarn, die Niederlande und den ersten medizinischen Autoritäten aller Länder einstimmig anerkannt worden ist, für jeden Gebildeten außer allem Zweifel. Es empfiehlt sich, Saccharin nicht mit den Konserven zu kochen, weil sonst möglicherweise eine teilweise Zersetzung desselben eintreten kann. Man füge deshalb die Lösung erst zu, nachdem die Früchte fertig gekocht und vom Feuer genommen sind. Fruchtstücke, die später zu Suppen verwendet werden sollen, müssen nach Wech, das heißt ohne Süßmilch, eingemacht werden; die auf diese Weise eingemachten Fruchtstücke halten sich jahrelang ganz vorzüglich. Was die Höhe des Saccharinzusatzes betrifft, so ist sie bei folgenden Rezepten genau angegeben. Hausfrauen, die von altbewährten Kochrezepten nicht abgehen wollen, richten die Höhe des Zusatzes je nach der Menge des bisher genommenen Zuckers ein, wobei zu berücksichtigen ist, daß 1 g = 13 Stück Zäpfchen der Süßkraft von 100 g Zucker, 2 1/4 g leichtlösliches raffiniertes Saccharin der Süßkraft von 1 kg Zucker entspricht. Man löst es in etwas warmem Wasser auf und setzt dann die Lösung der zu veräußernden Speise zu, der Zusatz kann zur heißen Masse gegeben. Sorgfältiges Umrühren nach dem Zusatz ist durchaus geboten. Die Konserven werden dann sofort in bereitstehende, ganz saubere und trockene Gläser gefüllt und des weiteren so behandelt, wie es beim Zuckersatz geschieht. A. M. in 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 den Leser nur Zweck, wenn sie bezüglich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 30 Pf. in Briefmarken beigefügt sind. Dafür findet aber auch jede Frage breite Erleuchtung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.

Anfolge geleisteter Erhöhung der Portogebühren beträgt der Portanteil, der vom 1. August 1916 an für jede Fragebeantwortung einzuliefernd ist, 30 Pf.

Frage Nr. 314. Eignet sich ein Zinkseffel zum Einlösen für Flaumenmus? Wie bereitet man denselben am besten dazu vor? Er ist schon bei der Wäsche gebraucht. S. in W.

Antwort: Der verzinkte Kessel darf aus Gesundheitsrücksichten auf keinen Fall zum Kochen von Flaumenmus verwendet werden. Am besten eignet sich ein Emailkessel zum Einlösen von Ohmsus. M. D.

Frage Nr. 315. Meinem Brachhund, zwei Jahre alt, läuft seit mehreren Wochen aus dem linken Ohr eine gelbliche Flüssigkeit, die sehr stark riecht. Das Tier ist sonst munter, wird gut gepflegt, erhält Milch und Kartoffeln. Was ist gegen den Ausfluß zu machen? C. W. in St.

Antwort: Der Ohrenfluß wird nach einigen Tagen aufhören, wenn Sie morgens und abends einen Löffel einer Lösung von 8 g Salicylsäure in 150 g Wasser gießen. Dr. St.

Frage Nr. 316. Kann man ein Mutter-schwein (Erstling), das 10 Ferkel hat, viertreber verfüttern? Ich füttere außer Kleie noch gequellten Hafer. Das Schwein nimmt sehr ab. Durch viertreber glaube ich, wenn die Treber den Jungen nicht schaden, das Tier wieder zu Fleisch zu bringen. C. W. in J.

Antwort: Viertreber an ein Mutter-schwein in größerer Menge zu verfüttern, ist nicht ratsam. Daß das Schwein an Gewicht abnimmt, wenn es Ferkel hat, ist natürlich und hat nichts auf sich. Sie werden gut tun, außer Hafer und Kleie noch Rüben und Grünfutter zu verfüttern. Dr. S.

Frage Nr. 317. Meine Raçe reißt sich am Bauche und auf dem Rücken stellenweise die Haare aus. Die Haut ist ganz sauber und am Bauche nicht entzündet, auf dem Rücken scheint die Raçe jedoch, wenn man sie berührt, Schmerzen zu haben. Verschiedene Male zog ich tierärztlichen Rat zu Hilfe, aber ohne Erfolg. S. W. in S.

Antwort: Die Raçe scheint an Ekzem zu leiden. Reiben Sie die kranken Stellen der Haut einen Tag um den andern mit einer Salbe aus

15 g Schwefelblume, 7 g Kalium carbonicum und 60 g Vaseline ein. Dr. S.

Frage Nr. 318. Ich beabsichtige eine fünf Morgen große Ackerfläche in Wiehe umzuwandeln. Es handelt sich um mittelkräftigen, landigen Lehmboden. Lage etwa 130 m über dem Meerespiegel. Das Land ist bei der Regulierung meiner Dienststelle zu Wiehe bestimmt worden. Wie habe ich beim Anbau dieser Fläche vorzugehen? Das Land war bisher mit Roggen bestellt. Die Stoppel ist geschält. Welche Grasmischung und welches Quantum empfehlen Sie mir zum Anbau, und wann hat die Aussaat zu geschehen? L. in W.

Antwort: Wenn das beschriebene Land zur Wiesenanlage bestimmt ist, so nimmt man an, daß es feuchten, schweren Untergrund hat und infolgedessen genügende Wasserhaltung verpricht. Für den Herbst ist, nachdem die Stoppel geschält ist, nichts weiter möglich und nötig, als eine tiefe Winterfurche zu geben. Im Frühjahr läme dann Reinsaat des Kleegrasssaamens oder Einsaat desselben in dünn gestreutes Sommergetreide in Frage. Es läßt sich nicht ohne weiteres das eine oder das andere als besser bezeichnen. Die rauhe Furche ist jedenfalls im Frühjahr möglichst zeitig abzuschleifen, so daß noch ein Teil der Unkräuter aufgeht, und dann je nach Klima Mitte oder Ende April das Kle-Gras-Gemenge aufzusäen, sein einzuziehen und nachzuwalzen. Bei den jetzigen Preisen muß man die besonders teuren Sämereien auslassen, so z. B. Goldhafer. Es läme zu Aussaat pro Hektar in Kilogramm: Thymothegras 3,5, Französisches Raigras 1,5, Wiesenrispengras 5, Anualgras 5, Rammgras 2, Weißklee 2, WiesenSchwingel 4, Roter Schwingel 2. Agricola.

Frage Nr. 319. Woraus wird entleimtes Knochenmehl hergestellt? Welche Bestandteile enthält dasselbe hinsichtlich seines Düngewertes? Wie verwendet man es am zweckmäßigsten für Roggen auf Sandboden, Sommerung und auf Wiehen? Welche Menge gibt man pro Hektar? Welche Vermischung von anderen Kunstdüngern ist zweckmäßig? Wann ist die richtige Jahreszeit zum Streuen? M. in R.

Antwort: Das entleimte Knochenmehl wird aus Knochen hergestellt; es enthält hauptsächlich phosphorsäuren Kalk. Man streut dasselbe auf Sandboden zu Roggen, am besten ungefähr 8 bis 14 Tage vor der Aussaat auf die Saalfurche im Gemisch mit Kainit, und zwar 1 Zentner Knochenmehl mit 2 Zentner Kainit gemischt auf 1 preußischen Morgen (1/4 ha). Auf Wiehen streut man dieses Gemisch am besten im Spätherbst. S. F.

Frage Nr. 320. Infolge Gebrauchs eines vermutlich unreinen Messers sind nach der Kastration von 5 einem Monat alten Ferkeln 2 bereits gestorben. Erscheinungen: Die Schnittwunden blieben offen; die Stelle ist sehr stark verschollen; die Geschwulst zieht sich an der Vorhaut entlang und reicht bis zum After, so daß die Darmentleerungen sehr schwer und schmerzhaft waren; das eine Ferkel wurde an den Füßenden, Ohren und am Gesäß blau, die Geschwulst dehnte sich bei ihm dagegen nicht so sehr aus, war dafür um so härter. Das noch lebende Ferkel ist noch mehr angeschwollen; die Geschwulst hart, kalt und stark gerötet. Gibt es noch Mittel, das Tier zu retten? Kann der Operateur ersparlich gemacht werden? W. in R.

Antwort: Der Kastrierer kann nur für den Ihnen erwachsenen Schaden haftbar gemacht werden, wenn Sie nachweisen können, daß die Infektion auf einen Kunstfehler zurückzuführen ist. Es ist wohl möglich, daß die Erkrankung die Folge der Verwendung eines unsauberen Messers war, doch kann auch eine Mundinfektion von der Stau aus erfolgt sein. Sie werden daher wohl kaum mit Erfolg gegen den Schweine-schneider vorgehen können. Am besten wird es jetzt sein, wenn Sie die Wunde und die Geschwulst einmal mit Jodtinktur bepinseln und vom folgenden Tage ab alle vier Stunden mit Kreolinwasser (1 Teelöffel Kreolin auf ein halbes Liter Wasser) waschen. Dr. S.

Frage Nr. 321. Von meinen 25 Kaninchen verschiedenen Alters bekam ein großer Bod vor etwa drei Wochen am Kopfe eine Geschwulst, die aufbrach, worauf aus dem Maule ein gelber Ausfluß quoll; nach vier Tagen war er tot; aber die Krankheit hat sich weiter verbreitet. Die Tiere haben den Ausfluß ohne die Geschwulst, so daß das Fell an Kopf und Brust völlig durch-

näßt ist. Ich fürchte für den ganzen Bestand. Was ist zu machen? M. C. in M.

Antwort: Entweder leiden Ihre Kaninchen an Speichelfluß, der vorzugsweise jüngere Tiere befallt, wenn sie zu früh entwöhnt werden, aber auch ältere Tiere ergriffen kann, meist infolge übermäßiger Grünfütterung oder auch durch Infektion, oder es ist ein bössartiger Schnupfen, der ebenfalls leicht den ganzen Bestand ansteckt. Mit Sicherheit läßt sich aus Ihren Angaben nicht ermitteln, welche von diesen beiden Erkrankungen vorliegt. Die Behandlung ist übrigens die gleiche. Zunächst sind die gesunden Tiere von den kranken zu entfernen und in anderen Stallungen unterzubringen; sodann löst man eine Messerspitze voll chlorsaures Kali in 1/8 Liter Wasser auf und taucht die erkrankten Tiere dreimal täglich einige Sekunden lang mit der Schnauze in die Lösung ein; dabei gibt man ihnen einige Tage kein Grün-futter. Die Stallungen sind, nachdem die Streu entfernt und tief untergegraben ist, mit Kalkmilch, der auf ein Liter 5 g Kreolin beigemischt ist, zu desinfizieren. Die Tiere, die bereits heftig von der Krankheit ergriffen sind, werden am besten geschlachtet, da eine Heilung kaum gelingt; ist hingegen dieselbe noch nicht weit vorgeschritten, so genesen sie meist in kurzer Zeit. Dr. Wl.

Frage Nr. 322. 1. Kann ich feuchte, zum Teil moosige Wiehen im Herbst mit Kainit und Thomasmehl düngen? Die Wiehen sind meist bewässerungs-fähig, auch ist kein Gumpfwasser vorhanden. 2. Kann ich jetzt gelaufenes schwefelsaures Ammoniak und Ammoniak-Superphosphat ohne Schaden bis zum Frühjahr aufbewahren, oder ist Roggenfeld damit im Herbst zu düngen? S. L. in V.

Antwort: 1. Die Herbstdüngung von feuchten, moosigen Wiehen, die nicht unter stauerer Wäse leiden, hat in der Regel guten Erfolg, nur darf die Gabe von Kainit und Thomasmehl nicht zu schwach sein, 3 bis 4 Ztr. Kainit und 2 Ztr. Thomasmehl im Gemenge auf 1 Morgen (1/4 ha). 2. Bei längerem Lagern erleiden die Ammoniak-Salze stets etwas Verlust, so daß wohl geraten ist, eine schwächere Gabe der Salze jetzt im Herbst vor dem Roggenfeld mit unterzubringen, wie Sie sonst im Frühjahr beabsichtigt hätten. S. F.

Frage Nr. 323. Ich möchte den Einbid in meinen Garten auf trockenem Sandboden verwehren und denke dies durch eine im Innern eines fertigen Drahtzaunes angebrachte Schutzhecke zu erreichen. Zur Anpflanzung des lebenden Zaunes wurde mir Haselnuß empfohlen. Würden Sie mir zu solcher Anlage raten? Mit welchen Bestandteilen und mit wieviel ist der Boden zu mischen? Gibt es besonders empfehlenswerte Haselnußsorten? Wie alte Pflanzen nimmt man? Wie weit oder in welchen Entfernungen wird gepflanzt? C. B. in R.

Antwort: Bei Ihrem Bodenratem wird, von der Pflanzung der Haselnuß Abstand zu nehmen, denn dazu ist wohl der Boden zu trocken und zu arm. Allerdings ist die häufig ausgesprochene Meinung, daß der Haselnußstrauch in seinen großkräftigen Formen (Lamberts- und Zellerhuf) — und nur diese können bei einer Anlage, von der eine Rentabilität erwartet wird, in Betracht kommen — an Boden und Lage ebenso anspruchslos sei, als die bei uns an steilen Abhängen usw. wildwachsende Stammform, vollständig falsch und die Richtigkeit ihres Gegenteils erwiesen worden. Zur Anpflanzung von hohen Hecken eignet sich die Weißbuche (Hambuche), Carpinus betulus, eine unserer besten Heckenpflanzen, da sie jeden Schnitt gut trägt und selbst in weniger gutem Boden noch kräftig gedeiht. Zur Herstellung einer guten Hecke braucht man mehrmals verpflanzte, buschige, schmale Pflanzen, vier Stück auf das laufende Meter. Zu einer immergrünen Hecke eignet sich von den Nadeln nordamerikanische Weißfichte, Picea alba, oder Kiefer, Picea excelsa. Auf das laufende Meter wird man zwei Stück 30 bis 50 cm hohe Pflanzen nehmen. Wenn Sie noch einen Augenblick aus der zu pflanzenden Hecke erzielen wollen, so empfehlen wir Ihnen Rosa rugosa, Japanische Apfel oder Hagebutterrose, zu pflanzen. Diese Rose, die weiß und rot blühend, hübsche große Blüten in Büsse zeigt, zeichnet sich noch mehr durch ihre großen, roten Hagebutterfrüchte aus, die zum Einmachen verwendet werden. Hier von rechnet man drei Stück auf das laufende Meter. Der Boden ist vorher 1 bis 1 1/2 m breit und 60 cm tief umzuarbeiten. Eine Vermischung von Kompost oder kurzem verrotteten Düng ist vorteilhaft, jedoch nicht unbedingt nötig. Die Pflanzen erhalten Sie von jeder örtlichen Baumschule. S.

Neues für Feld und Garten, Haus, Hof und Küche.

Sollen die gestürzten Stoppelfelder geeggt oder gewalzt werden, oder in rauher Furchung liegen bleiben? Ganz leichter Boden ist nicht nur als Dünger, sondern auch als Feuchtigkeitsspeicher bekannt. Bei solchem Boden ist daher ein Umwalzen kaum nötig, ja das selbe könnte sogar schaden, weil durch das Umwalzen das Luftfeigen des Wassers erschwert wird. Ist der Boden mürbe und ohne Schollen, so sind höchstens ein oder zwei Eggenzüge zur vollständigen Ebnung erforderlich. Nur wenn es darauf ankommt, Nährstoffverlust und Unteraufweicung zum schnellen Aufkeimen zu bringen, ist das Feld leicht glatt zu walzen; jedoch ist es sofort wieder aufzueggen, sobald die Ausfall- und Unteraufweicung angefeimt sind. Mittelschwere, wie überhaupt die meisten Durchschnittsböden, werden nach dem Stoppelfurzug abgeeggt und mit Ringelwalzen zugewalzt. Bei solchem Boden ist in der Regel die Schollenbildung beim Acker unermesslich. Um nun die Schollen und Klöße zu zerfeinern und zerleinern in den Boden einzubringen, muß geeggt oder gerinelt werden. Aber auch auf diesen Böden sollen die Stoppelfelder nach dem Stürzen nicht dauernd gewalzt oder gerinelt liegen bleiben. Nach dem Aufkeimen der Samen oder nach einem Regen sind auch diese Felder aufzueggen. Der schwere und schwere Leitenboden bleibt immer, auch als Stoppelfeld, schwer zu bearbeiten. Es ist streng darauf zu sehen, daß solche Böden zur richtigen Zeit und nur in trockenem Zustande gestürzt werden. Herbst Trockenheit oder gar Dürre, um so besser; es kann dann wenigstens kein Fehler gemacht werden. Die Arbeit wird natürlich erschwert, aber die nachfolgende Ackerung dafür leichter bewerkstelligt. Ritt Regen ein, so muß mit dem Stürzen solcher Böden unbedingt bis zu ihrem genügenden Abtrocknen gewartet werden. Würde der schwere Boden naß gestürzt und bearbeitet, so würde er nicht nur so verschmiert und verkleistert, daß er nicht nur für den Eintritt von Luft und Licht ganz verschlossen, sondern auch für die Folge nur mit großen Mühen zu bearbeiten sein würde.

Zur Düngung des Wintergetreides. Für das Wintergetreide, welches in Klee oder Schwarzbrache, in Stallmist oder Grününgung, also nach Erbsen, Bohnen, Wicken, Serradella und Lupinen

angebaut wird, ist eine Stickstoffdüngung im Herbst überflüssig. Auf alle diese Ackerstücke braucht der Landwirt nur Kalk und Phosphorsäure in künstlichen Düngemitteln auszustreuen. Alle mittleren und leichten Böden brauchen eine starke Kalk-Phosphordüngung; alle Sandböden bedürfen einer kräftigen Kalk- und Phosphordüngung. Den Moorböden gebe man durchweg eine starke Kalkgabe, die meisten Moorböden sind auch arm an Phosphorsäure. Von den Kalkdüngemitteln kommen in der Hauptsache Kalkmilch und vierzigprozentiges Kalkdüngesalz in Betracht. Kann man die Kalkdüngung spätestens vierzehn Tage vor der Saat ausführen, so wird man den leichten Sandböden und den lockeren Moorböden etwa 4 Zentner Kalkmilch auf den Morgen geben. Hier sind starke Kalkdüngungen sehr am Platze, weil sie dazu beitragen, die lockeren, leicht staubenden Bodenarten fester zu machen. Auf mittleren Bodenarten kann man mit dem gleichen Erfolge 3-4 Zentner Kalkmilch oder 1-1 1/2 Zentner vierzigprozentiges Kalkdüngesalz für den Morgen verwenden. Schwere Ton- und Lehmböden führt man die Kalkdüngung am besten durch vierzigprozentiges Kalkdüngesalz zu. Man gibt davon 1/4-1 Zentner auf den Morgen.

Zühen der Ziegen. Bei den Ziegen sollte man ebenso wie bei den Pferden und Kindern die Bürste und Kartätsche gebrauchen. Die Haare werden zuerst aufwärts gebürstet und abwärts abwärts. Die Bürste muß nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Sehr gut eignet sich als Bürste ein abgenutzter Pflasterabstreifer.

Wie man früher Wäsche ohne Seife reinigte. Ein 75 Jahre alter Herr schreibt uns: Meine Mutter, eine biedere Bauerfrau, erzeugte alle ihre Wäsche, Betttücher, Tischtücher, Handtücher, Hemden, vom Haus- und Flachstorn oder Leinwand bis zum fertigen Wäschestück selbst, höchstens die Dienstmädchen oder ich mußten ihr während meiner Schulzeit oft Hilfe leisten. Das Verfahren der Wäschereinigung mit Holzäsche habe ich noch genau im Gedächtnis. Wenn die Fasern vom Haus oder Flachstorn zu Fäden gesponnen und zu Tuch verwebt waren, so wurden diese Tuchstücke zu je 12 Ellen abgeteilt, dann in einen großen Waschtisch gelegt und Wasser darauf gegossen,

bis es über das Tuch etwa 6 bis 8 Zoll stand. Dann wurde das Wasser gelocht und ein Bett- oder Tragetuch darüber gelegt. Darauf wurden je nach der Menge Tuch ein oder zwei Eimer Holzäsche, die ziemlich frei von noch schwarzer Kohle war, geschüttet (welcher Art diese Holzäsche war, ist gleichgültig), darauf wurden dann, so lange man welche haben konnte, Bremselien gelegt, und wenn es diese nicht mehr gab, wurde statt ihrer Stroh genommen. Nun ließ man das hochende Wasser unter im Kessel ablaufen, oben auf das Stroh bzw. durch das Stroh goß man neues auf die Holzäsche. Dieses Verfahren wurde unter stetem Kochen etwa viermal wiederholt. Wenn nun diese Lauge erkaltet war, wurde das Tuch herausgenommen, auf dem sogenannten Wäscheplatz ausgebreitet und so einen ganzen Tag liegen gelassen. War es abgetrocknet, wurde es wohl immer mit der Gießkanne (Treutsche) mit klarem Wasser begossen, bis die Lauge heraus war; dann wurde das Tuch im Bach oder klarem Wasser ausgepült und getrocknet. Dieses Verfahren wurde vier- bis fünfmal wiederholt, und das Tuch war blütenweiß. Bei fertigen Wäsche- stücken, Hemden, Betttüchern usw. wurde dies Verfahren aber nur einmal angewendet, die Stücke mit der Hand in der Lauge ausgerieben, in klarem Wasser ausgepült und getrocknet. Dann war die Wäsche ebenso rein und klar, wie sie jetzt mit Soda und Seife wird, denn Seife kannte man damals kaum, und Soda war ein ganz verpörrter Artikel, weil sie das Leinen zu sehr angreifen sollte. Die Wäsche, welche in dem übergelegten Tuch blieb, wurde als Dünger in den Garten getragen. W. K. in M.

Rasch, sicher und dauernd wirkend bei:

**Gicht
Rheuma
Ischias**

**Hexenschuß
Nerven-
Kopfschmerzen.**



ärztlich glänzend begutachtet. — Hunderte von Anerkennungen. Ein Versuch überzeugt. Pilz selbst in Säulen, in denen andere Wirbeltiere verfaulen. Togal-Tabletten sind in allen Apotheken erhältlich. Preis Mk. 1.40 und Mk. 3.50.

Pressleder,
keine Pappe, kein Knetleum, kein Ledererlag, sondern aus **echtem Leder**

gedreht: 4 bis 5 mm stark. Infolge seiner Billigkeit wird es viel zu Sohlen usw. verwendet. Gebrauchsanw. wird über Sendung beigelegt. Versende folgende Korral reichst. Bro Tafel, 6 bis 7 Paar Stiefelsohlen reichend, nur Mk. 4.80 Nachnahme. Bei 3 Tafeln franco. Welche viele zufriedene Kunden und Nachbestellungen. Versandgeschäft „Herold“, München 125, Kiblerstr. 21. (47)

+ Damenbart +

Nur bei Anwendung der neuen amerik. Methode, ärztlich empfohlen, verschwindet sofort jeglicher ungewünschter Barthauchs ohne und schmerzlos durch Befolgen der Anweisung für immer. Sicherer als Elektrolyse! Selbstbehandlung. Kein Risiko, da Erfolg garantiert, sonst Geld zurück. Preis 4 h. — gegen Nachnahme. **Herrn Wagner, Köln 72, Blumenthalstr. 99.**

Mein Pferd war **„dämpfig“** und wurde rasch geheilt. So lauten die Dankschreiben an **E. Bienen, Apotheke in Lachen 223** an Zündtore (Schweiz), an den Sie sich sofort wenden wollen. Kur Nr. 16.80. Kein Pulver. Prospekte und Zeugnisse gratis. (48)

+ Reines Gesicht +

rosige Gesicht, verleiht sich u. sicher, **Krem-Halla**. Unlösliche Stoffe gegen Sommerprossen, Mitesser, Pickel, Warzen, Hauterkrankungen. Keine unangenehmen. Kaufensjack erworben! Sichere Wirkung! Preis Mk. 2.50. **H. Wagner, Köln 72, Blumenthalstr. 99.** (28)

Bettwäsche,

Befreiung sofort. Alter und Geschlecht angeben. Auskunft umsonst. „Sanitäts-Versand“, München 73, Dachauer Str. 54.

Verlag von **J. Neumann, Neudamm.**

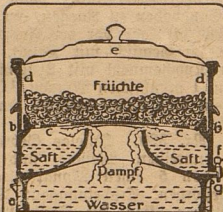
Im unterzeichneten Verlage erschiehen:

TreuDeutsch.

Zwei Geschichten aus der Zeit des Aufstehens in Österreich. Von **M. Trost.** Preis gebunden 2 Mk., gebunden 2 Mk. 50 Pf. Es ist zu beziehen gegen Einzahlung des Betrages franco, unter Nachnahme mit Vorkaufschlag. **J. Neumann, Neudamm.** Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Ohrensauen

Ohrenflüss, Schwerhörigkeit, nicht angeborene Taubheit beseitigt in kurzer Zeit. **Gehöröl.** Marke St. Margaritha. Preis 4 2/50; Doppelkassette 4 4.—. Zahlreiche Dankschreiben. Verlang: **Stadtapotheke Pfaffenhofen a.N. 31** (Eberh.).



Erquickend und köstlich sind alkoholfrei

Fruchtsäfte

die mit **WECK** Fruchtsaftgewinner

durch Dämpfen der Früchte hergestellt worden sind. Das Dämpfen ist bequem, billiger und zuverlässiger als das bisher übliche Auspressen, Ausziehen oder Auskochen.

J. Weck, G.m.b.H., Öllingen O. 7, Baden.

Verlag von **J. Neumann, Neudamm.**

Schweineaufzucht und Schweinehaltung

ist jetzt die Pflicht jedes Vaterlandsfreundes, der dazu irgendwie in der Lage ist. Diese Belehrung dazu bieten die Werke:

Einträgliche Schweinehaltung des Landwirts. Von Dr. Direktor der Landwirtschaftlichen Winterschule zu Seelow, Bez. Frankfurt-Ober. Vierte Auflage. Preis gebunden 60 Pf. Partienpreise: 10 Stück für 5.50 Mk., 25 Stück für 12.50 Mk., 50 Stück für 24 Mk., 100 Stück für 46 Mk., 200 Stück für 88 Mk.

Schweinezucht in mittleren und kleinen Wirtschaften.

Ein gemeinverständlicher Ratgeber, der Schwärzung zu haben und den anstehenden Krankheiten mit Erfolg vorzubeugen. Von **Lehrer Lemke**, Landwirtschaftslehrer und praktischer Landwirt in Bielefeld. Preis je gebunden 1 Mk. (In Partien gleichfalls billiger.)

Praktische Schweinezucht.

Ein Hand- und Lehrbuch für Landwirte und Tierärzte. Von Dr. G. Höpner. Zweite, völlig umgearbeitete und vermehrte Auflage. Mit 112 in den Text gedruckten Abbildungen. Preis gebunden 7 Mk., fein gebunden 8 Mk.

Das krankte Schwein.

Ein gemeinverständlicher Ratgeber zur Erkennung, Behandlung und Verhütung der Schweinekrankheiten, sowie zur Beurteilung des Fleisches kranker Schweine. Von Tierarzt Dr. S. Hilgert. Zweite, verbesserte Auflage mit einer Tafel in Einband und 25 Abbildungen. Preis gebunden 1 Mk. 60 Pf.

Porto und Versand gehen zu Lasten des Bestellers. Für jede Mark Bezahlung sind 5 Pf. Versandgebühr beizufügen; bei Nachnahmen werden die vollen Postgebühren berechnet.

J. Neumann, Neudamm. Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.



Förster Stern mit Treff und Manne
Eine lustige Dackellade von **Franz Rob. Hanneser und Ernst Knöllner**
Preis des launigen und mit 70 Bildern ansprechend illustrierten Werkes bunt kartoniert 2 Mk.
Das überall mit größtem Beifall aufgenommenen, ungemein humorvolle Buch ist zu beziehen gegen Einsendung von 2 Mk. 10 Pf. franko oder unter Nachnahme mit dem Zuschlag der Nachnahmegebühren durch alle Buchhandlungen wie auch durch die Verlagsbuchhandlung **J. Neumann, Neudamm.**

Für die Redaktion: **Bobo Grundmann**, für die Anzeigen: **Bob. Neumann**, Druck: **J. Neumann**, sämtlich in Neudamm. — Verlag von **Richard Arnold**, Remberg (Bez. Galt).