



# Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung  
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 45.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1916.

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

## Rosenpflanzung, Schnitt und Überwinterung.

Von R. Schwarz. (Mit vier Abbildungen.)

Die Tage der Rosen sind dahin. Nicht lange mehr, und die Winterkürme wehen durchs Land. Es gilt darum, bald an das Eindecken zu denken. Noch können aber auch, soweit man das Frühjahr nicht vorzieht, die nötigen Rosenpflanzungen vorgenommen werden. Auch der Schnitt, der beim Pflanzen ähnlich ist wie bei stehenden Rosen, läßt sich vor dem Einlegen erledigen und

erfordert dann im Frühjahr nur ein Nachschneiden. Es dürfte daher angebracht sein, im Anschluß an die früher an dieser Stelle gebrachten Mitteilungen über die Rose die wichtigsten Fingerzeige über das Pflanzen, Schneiden und Überwintern zu geben.

Es war damals richtig bemerkt, daß die Rose besonders einen lehmigen Sandboden liebt. Schwerer Boden läßt sich durch Sand und Kompost, leichter durch Lehm und verrotteten Dünger verbessern. Im Frühjahr, wo im all-

gemeinen die beste Pflanzzeit und der April hierzu am empfehlenswertesten ist, ist es besonders wichtig, die Rosen bei der Ankunft von oben bis unten kräftig anzufeuchten und die Wurzeln sofort mit Erde, Stamm und Krone mit Säden zu bedecken. Vor dem Pflanzen ist es angebracht, die Wurzeln unmittelbar nach dem Anschneiden in dicken Lehm- oder Schlamm zu tauchen. Auch in trocknen Herbsttagen ist dies angezeigt. In der Pflanzgrube sind die Wurzeln gut zu verteilen und in gute Muttererde einzubetten. Nach dem Gießen, das nur bei gut feuchtem Wetter oder bei drohendem Froste unterbleibt, ist die Pflanzgrube gut anzutreten. Ein Rigolen auf 60 cm ist bei größeren Pflanzungen durchaus angebracht; sonst genügt es, recht weite und tiefe Löcher auszuheben und hierbei für die nötige Bodenverbesserung zu sorgen. Auch Kalk, Kaunit und Thomasmehl können dann dem Untergrunde einverleibt werden. Neugepflanzte

Hochstämme sind in ähnlicher Weise, wie bei der Überwinterung, samt der Krone mit Erde zu bedecken. Nur bei feuchtem Wetter kann hiervon Abstand genommen werden. Buschrosen werden so tief gepflanzt, daß die Veredelung einige Zentimeter unter die Erdoberfläche kommt. Hochstämme pflanzt man nicht tiefer, als sie in der Rosenschule gestanden haben. Die Pflanzscheibe kann mit Rinderdünger bedeckt werden. Dieser wird auch als beste Rosenbindung bei älteren Pflanzen gegeben und untergespatet.

Beim Schnitt ist zwischen schwach- und starkwüchsigen Sorten zu unterscheiden. Bei schwachwüchsigen Sorten werden die stärkeren Triebe auf drei bis fünf Augen, bei starkwüchsigen Sorten auf einige Augen mehr geschnitten. Die schwachen Nebenweige werden ganz kurz geschnitten. Die Kletterrosen werden nur ausgeleitet und an den Zweigspitzen eingestutzt. Die näheren Einzelheiten erhellen aus den Abbildungen, wo in Abbildung 1 der Schnitt eines Rosenbusches beim Pflanzen und in Abbildung 2 der richtige Schnitt eines Hochstammes dargestellt ist.

Die beiden andern Abbildungen erklären die Überwinterung, Abbildung 3 die des Hochstammes, Abbildung 4 die der Buschrose.

Wenn die ersten anhaltenden Fröste drohen, muß man die Stämme entblättern und niederlegen. Das soll nicht zu früh geschehen. Einige Grad Kälte haben den Rosen noch nichts an. Um ein leichteres Umlegen des Stammes zu ermöglichen, wird am Stamm ein Spatenstück Erde ausgehoben. Nun kann man die Krone auf die Erde

legen und stellt für sie eine Vertiefung her, dem Boden Tannenreisig oder Holzwole aus und steckt auch solches Material zwischen die Zweige. Hiernach wird das Ganze mit Erde behäufelt. Um den Regen von der Grube abzuhalten, wird der Erdhügel mit zwei dachartig zusammengefügten Brettern bedeckt. Dies ist besonders bei empfindlicheren Sorten zu empfehlen. Auch läßt sich die Grube, ohne sie mit Erde zu füllen, lediglich mit gut schließenden Brettern decken. Erst auf diese kommen dann je nach dem Fortschreiten der Kälte Erde, Laub oder Waldstreu. Die härteren Sorten halten sich am besten ganz in Erde eingedeckt. Buschrosen werden am besten bis zur halben Höhe mit Erde behäufelt. Diese Eindeckverfahren lassen sich je nach Sorte und vorhandenem Material abändern. Die Hauptsache bleibt, daß man die Feuchtigkeit möglichst abhält, im Herbst nicht zu früh eindeckt und im Frühjahr nicht zu spät losmacht, doch für den Notfall noch Schutzmaterial bereit hält. Die Schutzbede ist am besten allmählich zu beseitigen.

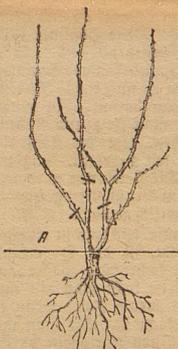


Abbildung 1. Wichtiges Pflanzen und Beschneiden einer Buschrose. Der Strich A bezeichnet die Stelle, wo weit die Pflanze eingegraben werden muß. Die Striche bezeichnen den vorzunehmenden Schnitt.



Abbildung 2. Wichtigster Beschchnitt eines Rosenhochstammes. Die Striche in der Krone bezeichnen den vorzunehmenden Schnitt. Der Pfeil und Strich zeigen die Stelle, an welcher ein Wühlgerät ansetzen werden muß.

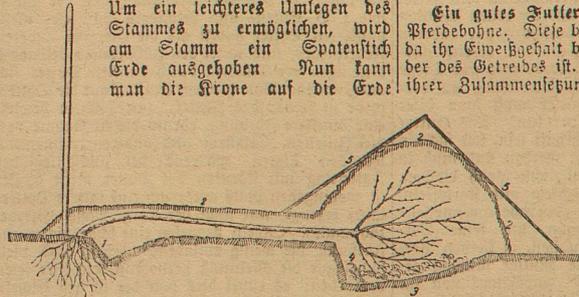


Abbildung 3. Wichtig für den Winter eingelegte Hochstämmige Rose. 1. Am Stamm wird ein Spatenstück Erde herausgenommen; 2. Erdbede über der ganzen Rose; 3. Grube, in welche der untere Teil der Krone zu liegen kommt; 4. Unterlage unter der Krone aus Holzwole oder Tannenreisig; 5. Dachartige Bretter zum Abhalten der Feuchtigkeit von der Grube

## Kleinere Mitteilungen.

Ein gutes Futtermittel für Pferde ist die Pferdebohne. Diese besitzt einen hohen Nährwert, da ihr Eiweißgehalt beinahe dreimal so groß als der des Getreides ist. Die Pferdebohne steht in ihrer Zusammenlegung weit über dem Hafer, weshalb sie auf die Entwicklung des Knochengerüsts und des Muskel-systems junger Pferde ganz außerordentlich einwirkt. Gefüttert wird die Pferdebohne in geschrotetem und gemahlenem Zustande. Selbst das Stroh dieser Frucht besitzt einen nicht zu verachtenden Futterwert, da es noch dreimal so viel Eiweiß enthält als Haferstroh. Die Pferdebohnen

befähigen die Tiere zu besonders andauernder Kraftanstrengung und lassen Ermüdung und Hunger nicht so leicht aufkommen. Bei den schweren Pferden kann der größte Teil des Körnerfutters durch Wähnen ersetzt werden, jedoch ist es ratsam, nur allmählich zu dieser Fütterung überzugehen und höchstens ein Drittel bis zur Hälfte der Tagesration von den Bohnen zu verabreichen. Für edle Pferde sind die Bohnen weniger geeignet, und daher ist diesen nur ein Fünftel der Tagesration neben Hafer zu verabreichen. In dieser Menge gilt sie vielfach in Rennställen als Mittel, um kräftiges Muskelfleisch hervorzurufen. R.

**Magenschwächen bei Kälbern und Jungtieren,** wenn sie wiederholt in Zwischenräumen von zwei oder drei Tagen auftreten, sind nicht selten ein Anzeichen einer tuberkulösen Veränderung der Lungenarterien, die bei ihrer Vergrößerung einen Druck auf den Schlund ausüben, so daß das Aufstoßen der im Magen angesammelten Gase eine Störung erfährt. Die Heißfütterung dieser Ursache kann in den meisten Fällen nur vom Tierarzt gemacht werden. Ist wirklich Anflug von Tuberkulose als Grund der Schwächen ermittelt, so ist es am besten, das Tier zu schlachten. Es ist aber auch möglich, daß sich das Tier infolge eines Diätfehlers eine Magenentzündung zugezogen hat, die zur Bildung von Gasen im Baue führt. In diesem Falle ist nur eine längere Zeit hindurch eine strenge Diät mit mehrmaligen kräftigen Frostieren der Bauchwandungen das beste Mittel, Heilung zu erzielen. Auch mit dem Futter angemessene Fremdkörper, wie: Drahtstücke, Eisenstücke u. dgl., veranlassen mitunter Magenbeschwerden. Jedenfalls ist es zweckmäßig, wenn der Grund des Übels nicht einwandfrei erkannt wird, einen Tierarzt zu Rate zu ziehen.

**Das Steifwerden der Schweine.** Das Steifwerden der Schweine ist die Folge eines Knochenlebens, welches aus Mangel an phosphorsaurem Kalk in den Knochen entsteht. Ist das Futter, obwohl an sich gesund, zu arm an phosphorsaurem Kalk, so bestreift man diesen Mangel dadurch, daß man Roggenkleie als Kraftfutter in größeren Gaben gibt oder dem Futter phosphorsauren Kalk beimischt. Belommen dennoch die Schweine die Lähme, so ist dies nach allen Erfahrungen eine Folge von ungeeigneter Futtermischung, wodurch die Verdauungsorgane erkranken. Namentlich kommt dieser Fall häufig bei Ferkeln und jungen Schweinen vor. Bei Tieren in diesem Alter hat man deshalb die größte Sorgfalt auf die Zusammensetzung des Futters zu richten. S.

**Am dem Durchfall der Ferkel vorzubeugen,** empfiehlt es sich, die Mutterschweine und Ferkel möglichst reinlich zu halten und nie einen schroffen Übergang von einer Futtermischung zur anderen vorzunehmen. Wo die Krankheit bereits ausgebrochen ist, sind die Stallabteilungen und Tröge mit Kaltwasser oder Karbolsäurelösung zu desinfizieren, und in das Futter muß man öfter Kaltwasser oder Kreidepulver tun. Das Futter der Tiere darf nicht zu nahrhaft sein, soll nicht in zu großen Mengen gereicht werden und muß in seiner Zusammensetzung möglichst gleich bleiben. Getränke aus Mehl oder Kleie mit Kartoffeln, sowie dicke Milch sind dem Zustande angemessene Nahrungsmittel, welche man, um keine Verdauungsstörungen zu veranlassen, in kleinen Portionen überreicht. Ist die Mutter tauglich geworden, so sind die Ferkel ungekaut von ihr wegzunehmen und mit verdünnter Kuhmilch und Kleie zu füttern, bis sie kräftig genug geworden sind, um das gewöhnliche Futter aufzunehmen. L.

**Frühe Aufzucht über die Saanenziege.** Die vielfach verbreitete Meinung, daß die Saanen-

ziege zu viel Ansprüche an Haltung und Pflege stelle und wenig wecker sei, ist im allgemeinen nicht richtig. Wo man dem Tiere kein dumpfes Loch ohne Luft und Licht als Stall überweist, sie richtig füttert und pflegt, da entläßt sie nie. Die Saanenziege zeigt den Idealtyp einer guten, leistungsfähigen Hausziege. An ihrem Körperbau ist besonders zu schätzen der mittellange Kopf, der verhältnismäßig lange und schwache Hals, die gut entwickelte Brust, der typische Krappentüden und die abfallende Kruppe. Die rassistere Saanenziege zeigt ein gutes Gangwerk und eine erpauuliche Euterentwicklung, die oft den Vergleich mit einem Jungtaubeuter ausfallen kann. Ein Vorzug ist auch die Hornlosigkeit und die reinweiße Färbung des Haarleibes. Dieses macht sie aber auch nur geeignet für Wirtschaften, in denen man den Tieren einen trockenen, geräumigen Stall und gute Pflege zuteil werden läßt. Die Ansicht, daß die Milch dieser Ziege um so wohlgeschmeckender sei, je reiner ausgebildet sich die weiße Färbung des Haarleibes zeigt, hat sich bisher in der Praxis nicht als unbegründet erwiesen. E.

**Die Hühnerkäse sollen im Winter nicht zu warm sein.** Viele Geflügelzüchter glauben, ihren Hühnern dadurch eine Wohltat zu erweisen, daß sie ihnen einen warmen Stall einrichten, namentlich, indem sie einen Teil des Großviehstalles durch eine Bretterwand oder durch Drahtgitter als Hühnerstall abtrennen oder gar die Hühner unmittelbar in einem Winkel derselben unterbringen. Die Wärme soll nach ihrer Meinung die Hühner zum frühzeitigen und fleißigen Legen im Winter treiben. Allein sie schaden dadurch mehr, als sie nützen; denn wenn die Hühner nachts im warmen Stalle zugebracht haben und bei kaltem Wetter am Tage ins Freie kommen, so sind sie leicht der Gefahr der Erkältung ausgelegt, und deswegen wird der Zweck dieser Maßregel, viele Wintererzie zu erhalten, meist nicht erreicht. Die Gefahr der Erkältung ist um so größer, weil die Luft in Viehställen meist feucht ist und die Feuchtigkeit sich auf dem Gefieder der Hühner niederschlägt; auch schadet die im Viehstalle durch den Dünger und die Ausdünstungen des Viehes entstehende schlechte Luft dem Geflügel. Weit besser ist daher ein weniger warmer Hühnerstall, natürlich nicht so kalt, daß die Temperatur wesentlich unter Null sinken kann. Er darf deshalb nicht zu groß und zu hoch sein, sondern nur einen solchen Umfang haben, daß die Hühner dicht nebeneinander stehend ihn ausfüllen; dann erwärmen sie sich gegenseitig zur Genüge, werden abgehärtet und die Kämme und Kehlkappen erziehen nicht leicht, wie es bei warmen Nachtställen vielfach der Fall ist. Sollten sie wirklich im Winter einige Eier weniger legen als in wärmeren Ställen, so holen sie dies reichlich nach, wenn es aufs Frühjahr geht. Dennoch kann man die Wärme des Großviehstalles für die Hühner ausnützen, indem man den Hühnerstall an den Großviehstall anbaut oder noch besser zwischen zwei Großviehställen einbaut, aber mit Wänden, welche weder die volle Wärme noch die schlechte Luft durchlassen. Noch viel schädlicher ist es natürlich, den Hühnerstall im Winter zu heizen. Dr. Bl.

**Die Färbung des Dotters bei den Eiern** unseres Hausgeflügels ist ein röthliches Gelb, und zwar bald dunkler, bald heller. Die fattere oder blässere Tönung ist von mancherlei Umständen abhängig, so von der Art und Rasse der Tiere, wie z. B. Enten- und besonders Gänseier meist dunkleren Dotter haben als die Eier des anderen Federviehes, und unter den Hühneriern besonders diejenigen der Minorra durch dunklen Dotter sich auszeichnen. Von großem Einfluß auf die Dotterfarbe ist ferner das Futter; artes Grün bewirkt eine dunklere Färbung, ebenso die Aufnahme von viel Insekten, Gewürm und anderen, namentlich lebenden Tieren, während bei ausschließlichlicher Fütterung mit Abnormen der Dotter meist blässer ist, wozugegen Weizen wiederum eine fattere Dotterfarbe erzeugt, nur nicht der weiße Mais (Pferdezahnmais). Eigelben bewirken eine scharfgrüne Färbung, die wenig einladend aussieht und vielfach sogar die Meinung hervorruft, die Eier seien verdorben; es rührt dies von der in den Eigelben enthaltenen Gerbsäure her, die mit dem Eisen im Ei sich verbindet. In der Regel sind Eier mit sattgelbem oder röthlichem Dotter auch feiner im Geschmack als blässere; schon aus diesem Grunde wie auch aus vielen anderen sollte man daher

stets soviel als möglich Grünes füttern, falls die Hühner dieses nicht zur Genüge sich selbst suchen können. Dr. Bl.

**Santuzenfrischkäse.** Ein abgehängtes Kaminden wird in möglichst gleichmäßige Stücke zerschlagen und in einer Schmorpfanne mit Butter, Zwiebeln, Mohrrüben und einem Kräutersträußchen gut angebraten, gesalzen, mit Mehl bestäubt, mit ½ Liter saurem Rahm, Fleischbrühe oder Wasser aufgefüllt und weichgekocht. Dann nimmt man die Fleischstücke aus der Tünke, kocht letztere zu richtiger Dichte ein, fägt den Saft einer Zitrone sowie ein wenig feinen weißen Pfeffer daran, vollendet die Tünke mit einigen Tropfen Maggi's Würze und gießt sie über die Fleischstücke. In das Frischkäse gibt man noch einige in Stücke geschnittene Champignons oder Steinpilze und garniert die Schüssel mit goldgelb gebackenen Weißbrotschnitten. A. M. in Fr.

**Heringskoteletten.** Vier Pfund grüne Heringe nimmt man sauber aus, entfernt die innere, nicht gut schmeckende schwarze Haut sowie auch die Köpfe, wäscht die Fische mehrere Male und legt sie für einige Minuten in Wasser, dem man einige Würchen übermangansaures Kali zugelegt hat, so daß es schwach röthlich gefärbt ist. Dann kocht man die Heringe in Salzwasser mit zwei Lorbeerblättern gar, löst alles Fleisch ab, treibt es durch die Fleischmaschine und verarbeitet es mit zwei in Fischschwamm eingeweichten und ausgedrückten Kriegsfenneln, zwei Eiern, Salz, Pfeffer und etwas Zwiebel. Nun formt man handgroße Koteletten, wendet sie in Mehl und bäckt sie in Fett trocken. Dadurch, daß man vor dem Kochen von den Heringe die Köpfe entfernt und die Fische in mit übermangansaurem Kali versetztes Wasser legt, verliert sich der Heringsgeschmack gänzlich und man kann aus diesem einfachen und billigsten Seefisch ohne Nachteil auch feinere Fischgerichte bereiten. A. W.

**Gefüllte Kohlräbe.** Eine Kohlräbe wird sauber vorgeeignet und im ganzen in Salzwasser halbgar gekocht. Dann legt man sie auf ein Sieb zum Ablaufen, schneidet oben einen Deckel ab und höhlt sie bis über die Hälfte aus. Diese Höhlung füllt man mit einem Gemisch, bestehend aus 125 g gebackenem Fleisch, geriebenem Zwiebel, etwas Semmel, Salz, Pfeffer, einem ganzen Ei und etwas Nübenbrühe. Den Deckel legt man darauf. In einen nicht zu großen Topf gibt man Fett und Nübenbrühe, läßt beides aufkochen, legt die Kohlräbe hinein und läßt sie darin, fest zugebäckt, langsam dämpfen, bis sie gar ist. Die Zuckbrühe wird mit etwas Mehl sämig, mit einem Weißwürfel geträufelt und nach Belieben etwas säuerlich gemacht. A. W.

**Sauerkraut.** Ein Gemise, das uns in reichster Menge zur Verfügung steht, ist der Sauerkohl. Stets wird er zuerst mit kochendem Wasser abgebrüht; auf einäscherte Weise kocht man ihn nur mit einer Zwiebel und ein wenig Fett; wenn er ganz weich und kurz eingekocht ist, läßt man ihn mit ein bis zwei feingehackten Karstoffeln durchkochen. Der Kohl erhält hierdurch die nötige Bindung und ein gutes Aussehen; jeder Zubereitung ist die Karstoffelzugabe zu empfehlen. Sehr wohlgeschmeckend ist Sauerkohl mit Äpfeln gekocht. Man schält für ½ kg Sauerkohl zwei bis drei saure Äpfel, schneidet sie in ganz kleine Stücken und läßt sie im Kohl ganz verfochen. Nach dem Garwerden wird er mit ein bis zwei Eßlöffel Zucker gesüßt. Etwas Fett, am besten Schmalz, erhöht den Wohlgeschmack, ist aber nicht absolut notwendig. — Eine andere Zubereitung des Sauerkohls ist Sauerkohl mit Tomaten. Auf ½ kg Kohl rechnet man zwei mittelgroße Tomaten und eine große Zwiebel. Letztere wird in Scheiben geschnitten und in Fett ganz weich geschmort, sie muß jedoch hell bleiben. Dann schneidet man die Tomaten ganz klein und tut sie zu der Zwiebel, läßt auf schwachem Feuer eine halbe Stunde langsam kochen und rührt es dann durch ein feines Siebchen an den vorher schon fast weichgekochten Kohl. Eine Prise Zucker verbessert den Geschmack des schön rosa gefärbten Gerichts. In Gemanglung oder bei zu hohen Preisen von frischen Tomaten kann man auch Büchsentomaten oder Tomatenpulver nehmen. — Wein säuert Kohl. An den fast fertig gekochten Kohl, an dem jedoch keine Zwiebel sein darf, drückt man den Saft von zwei bis drei Zitonen und fägt ein Weinglas Apfelwein nebst einer Prise Zucker hinzu. In dieser Zubereitung wird Sauerkohl sehr oft als „Sauerkohl in Champagner“

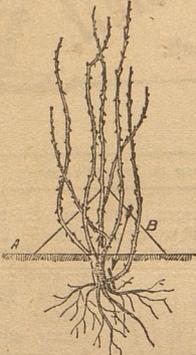


Abbildung 4.  
Zinsdeckung einer Aufzucht.  
Der Ertrag — bezeichnet die Erdoberfläche. Der Ertrag — bezeichnet das Schaufenster. Der Rest bezeichnet einen zu entnehmenden mit dem Ertrag mit markierter Schnittstelle.

gegeben. Man hüte sich, ihn anzusehen zu lassen, da er sofort seine helle Farbe verliert. — Sauerkrautsalat. Den gewaschenen Sauerkraut überbrüht man dreimal mit kochendem Essig, den man abgießt und immer wieder erhitzt. Dann gibt man feingehackte Zwiebel, einen gereinigten, sauren Apfel, Pfeffer, etwas Salz und ein wenig Öl daran, läßt ihn erkalten und rührt ihn noch gut durch, ehe man ihn zu Tisch gibt.

**Blumenkohlsalat.** Zu diesem schmackhaften Gericht wählt man einen möglichst schönen Blumenkohl, den man in kleine Teile zerlegt. Der Strunk wird sorgfältig geschält, in dicke Scheiben geschnitten und daraufhin wird alles in Salzwasser nicht zu weich gekocht. Inzwischen hat man ein wenig Butter zu Schaum gerührt und fügt allmählich etwas Salz, Pfeffer, drei Eßl. Öl, zwei Eßl. Essig und zwei Eßl. dicke Milch dazu. Das ergibt eine sehr schmackhafte Mayonnaise, die, falls sie zu scharf ist oder falls zu wenig geworden ist, mit dem Wasser, in welchem der Blumenkohl kochte, verblüht wird. Wer besonders scharfe Soßen liebt, der kann den Geschmack durch Hinzufügen von gereibener Zwiebel und einem Kaffeegefäß voll mit Essig angerührtem Senf noch pikanter gestalten. Ist diese Soße längere Zeit gut durchgerührt, so taucht man einige besonders schöne Köpchen des Blumenkohls hinein und läßt sie wieder abtropfen. Die anderen werden mit der Mayonnaise vermischt, recht vorzüglich ungerührt, damit sie nicht zerbröckeln, und die Schüssel wird darauf mit den eingetauchten Köpfchen geschmackvoll garniert. Dieser Blumenkohlsalat empfiehlt sich besonders da, wo man wenig Blumenkohl hat, denn die Mayonnaise verlängert das Gericht um ein Beträchtliches. M. K.

**Reichlich Apfelsirup.** Man läßt die dazu bestimmten Äpfel sechs bis acht Wochen auf einem trockenen Boden ausgebreitet liegen, damit sie etwas mürbe werden. Angefaulte Äpfel werden nicht ausgelesen, nur die ganz schwarz gefaulenen müssen beseitigt werden. Die Äpfel werden nach einer in der „Landwirtschaftlichen Wochenschrift“ für die Provinz Sachsen“ von M. Heintze gegebenen Anweisung in größeren Mengen in einem mit Fett ausgeführten Kessel gekocht. Auf je zwölf Pfund Äpfel legt man sechs bis zehn Liter Wasser zu, kocht die Masse ganz zu Brei, vermischt sie dann mit etwas langem Strohhalbf, bringt sie in den Pressack und preßt den Saft möglichst rein aus. Der Saft wird dann im Kessel unter stetem Rühren dick gekocht. Um zu wissen, ob der Saft genügend eingedickt ist, schöpft man kleine Proben aus, läßt sie schnell erkalten und steckt einen Eßl. hinein. Bleibt dieser darin aufrecht stehen, dann ist das Kraut fertig. Sollte das Kraut vielleicht im nächsten Jahre gären, so muß es wieder aufgekocht werden. Man kann alle Apfelsorten zu Kraut verwenden. Die besten Erträge erzielt man aber mit den süßen Sorten. Die sauren Sorten brennen leicht an. Ist man aber gezwungen, vorherrschend saure Äpfel zu verwenden, dann muß immer die erste Lage im Kessel aus süßen Äpfeln bestehen, und man muß auch bei sauren Äpfeln etwas mehr Wasser beim Kochen hinzugeben. Von dreizehn Pflanzarten Äpfeln erhält man vierzig bis fünfzig Kilogramm Kraut, das sich mehrere Jahre hält und ein gutes Ersatzmittel der Butter ist. Man verwahrt das Kraut entweder in kleinen dichten Fässern oder in Steinöpfen. Die Fässer läßt man zuzubinden, die Töpfe werden mit doppeltem Papier überbunden.

**Die Eingeweide der Fische** werden von unseren Hausfrauen als wertlos verworfen. Ganz zu Unrecht, denn sie bergen an ihren Nutzenwendungen das für die Küche so wertvolle Darmfett. Je fetter der Fisch ist, um so reichlicher wird er Darmfett haben. Beim Zander ist das Fett schneeweiß, bei den karpenartigen Fischen schimmert es ins Gelbliche. Seefische kommen ausgenommen an den Markt. Dorsche werden häufig auf unausgeweidet gehandelt. Mit dem Darmfett vermag man sofort den Fisch zu braten oder zu kochen. Mitunter bedarf es einer Zugabe von Butter oder Darmblüterfett. Ist der Fisch recht fett, so reicht sein eigenes Fett zur Zubereitung. In Österreich-Ungarn faulen die Weiber bemittelten Leute die Eingeweide der Fische von den Fischhändlern, welche sich mit der Ausschaltung der Fische, namentlich Karpfen, befassen. Das Fett wird sauber von den Därmen gelöst und ausgeschmolzen, nicht gebraten. Die Därme werden sauber gereinigt und durch den Fleischwolf gedreht. Das ganze wird wie Ragout in gegeben und schmeckt delikant. Das Fett ist zu

diesem Gericht mehr als ausreichend. — Kartoffel in Fischfett gebraten, vermischt mit den zerfeinerten Fischknochen ist ein vorzügliches Essen. Man wolle beim nächsten Fischessen nicht unversucht lassen, das Fischfett zu prüfen. S. S.

### 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 brüchlich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 30 Pf. in Preismarken beigefügt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Erledigung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.)

Infolge gesetzlicher Erhöhung der Vorlagegebühren beträgt der Portoanteil, der vom 1. August 1916 an für jede Fragebeantwortung einzuzahlen ist, 30 Pf.

Frage Nr. 333. Ich glaube gelesen zu haben, daß nicht nur Dachsfett, sondern auch Dachsfleisch in manchen Gegenden gegeben werden. Können Sie mir Auskunft darüber geben? S. in N.

Antwort: Über die Zubereitung des Dachsfettes für die Küche ist ausführlich in Nr. 41 Bd. 66 der „Deutschen Jäger-Zeitung“ berichtet. Dort wird das Fett als nur zu Leberfischmiete tauglich hingestellt, woraus zu schließen, daß es keinen angenehmen Geschmack hat. Möglich wäre, daß durch Gewürz, Zwiebeln, Apfel oder dergleichen der Geschmack sich verbessern ließe; das käme auf einen Versuch an. Es läßt sich manches ganz gut essen, was man früher für ungenießbar hielt. S.

Frage Nr. 334. Wie kann man unreife, grüne Tomaten verwerten? S. W. in N.

Antwort: Mit den Tomaten muß man in diesem Jahre etwas Geduld haben. Der Nachsommer hat sich in letzter Zeit nochmals recht freundlich gestaltet und wir haben es schon mehrfach erlebt, daß die Oktoberreife den Wein noch zur Reife brachte und auch die Tomaten färbte. Wenn die Tomaten einigermaßen ausgewachsen sind, dann reifen dieselben auch nach, wenn sie in einem warmen Raum (in der Regel auf ein Brett über dem Küchenherd) auseinander gelegt werden. Sonst ist mit grünen Tomaten wenig anzufangen. Man kann sie einfüllen wie die Salzbohnen, und auch einlegen wie Essiggurken, auch fäuerlich wie die halbreifen Zwetschen. Sie werden als solche zur Beilage zum Rindfleisch gegeben, in der letzten fleischarmen Zeit geben sie aber auch eine gute Zuspitze zu Quarkkartoffeln. Schlegel.

Frage Nr. 335. 1. Meine Puten und Hühner legen so oft Eier mit weicher Schale; wie kann man da am besten abhelfen? Gibt es noch ein anderes Mittel als Kalk, welchen sie sich selbst genügend suchen könnten, oder in welcher Menge und auf welche Weise muß man ihn füttern? — 2. Wie kann man Holunderbeereflecke von ungestrichenem Holz (Tisch, Fußboden) am besten entfernen? Freistrau von S. in L.

Antwort: Ein anderes Mittel als hinreichend Kalk gibt es nicht, um das Legen schalenloser oder weichschaliger Eier zu verhüten. Am besten ist es, wenn man gelochten Kalk in einem Kästchen im Scharräume oder im Nachstalle der Hühner aufstellt, auch davon etwas unter das Futter der Hühner mengt, etwa 3 g täglich auf den Kopf. Statt des ungelochten Kalkes kann man ihnen auch Mörtel oder alten Ausschutt vom Abbruch eines Gebäudes hinstellen. Sollte dadurch dem Übel nicht völlig abgeholfen sein, falls nicht etwa eine Erkrankung der Legeorgane vorliegt, so ist es am besten, Muschelkalk zu gebranntem Muscheln (sogenannter Geflügelkalk, zu beziehen von Conemann in Leer) zu nehmen. — 2. Holunderbeereflecke sind aus dem Holz dadurch zu entfernen, daß man etwas Kleesalz darauf streut, es leicht anfeuchtet und vier bis fünf Stunden darauf liegen läßt. Sind die Flecke tief eingedrungen, so muß man dieses Verfahren wiederholen. Übrigens ist Kleesalz ein hartes Gift. Dr. W.

Frage Nr. 336. Möchte gern meinem Mus Saft von Futterrüben begeben. Kann man den Saft nur aus Futterrüben, ohne Zugabe von Zuckerrüben, herstellen? Wieviel Wasser gehört zu 1 Zentner Futterrüben? Wie lange kochte ich ihn zum Mus gebe? Frau M. K. in Fr.

Antwort: Zur Saftgewinnung hat zwar die Zuckerrübe den Vorrang, aber wenn diese nicht vorhanden, läßt sich auch die gewöhnliche, überall angebaute Futterrübe oder Runkeln, in Süddeutschland vielfach Dittwurz genannt, verwenden.

Die Rüben werden gewaschen, nicht geschält und in etwa hühneretgroße Stücke geschnitten. Zu einem Zentner geschnittener Rüben sind etwa 10 Liter Wasser nötig. Je weniger Wasser, um so besser, denn dieses muß durch langes Kochen wieder verdunstet werden. Die Rübenschnitte werden so lange gekocht, bis sie gar sind und sich leicht zerdrücken lassen. Wenig abgeläßt, befestigt noch ganz heiß, werden die gekochten Rüben in einen Sad gefüllt oder in ein leinenes Tuch eingeschlagen und der Saft mit leichtem Druck abgedrückt. Der Saft kann sofort mit dem vorhandenen Obst, Zwetschen, Birnen, Äpfel, Kürbisse, Brombeeren, Holunderbeeren, Cerealsen zu Mus eingedickt werden. Ein vorheriges besonderes Einbinden ist nicht nötig. Der ohne Obst oder sonstige Zugaben eingedickte Saft läßt sich ebenfalls als Zubrot verwenden, an den etwas ribenartigen Geschmack gewöhnt man sich bald. S. Schlegel.

Frage Nr. 337. Eine junge Sau, sechs Monate alt, kauft schon und friß schlecht. Was ist zu machen? S. G. in N.

Antwort: Wenn irgend möglich, sollte das Tier tagsüber Weidegang haben. Jedenfalls muß es hauptsächlich mit Grünfütter ernährt werden. Mit jedem Futter geben Sie einen Eßlöffel voll künstliches Karlsbader Salz. Dr. S.

Frage Nr. 338. Bei einer eininhalb Jahre alten Fäule ist der Nabel etwa 5 cm herausgetreten. Was ist dagegen zu tun? Kann ich das Tier mit dem Fehler deden lassen? M. M. in G.

Antwort: Sie können die Fäule unbedeckt beden lassen. Der Nabelbruch verheilt meist, wenn der Bruch zurückgebracht und dann kreuzweise Leinwandpflaster aufgelegt wird. Wenn die Pflasterbehandlung nach Ablauf von sechs Wochen keinen Erfolg gehabt haben sollte, so können Sie den Bruchsaft vorzüglich mit Vitriolöl betupfen und dies nach acht Tagen wiederholen. Dr. S.

Frage Nr. 339. Meine zwei- und dreijährigen Legehühner legten bis zum Juni ganz fleißig, haben aber seitdem aufgehört. Sie erhielten morgens Weichfutter, aus Kartoffeln, Rübenabfällen, Knochenmehl und Garnelen bestehend, nachmittags Grünfütter, wie: Wermesseln, Salat usw., abends Körner. Bei dem Ausbleiben der Legetätigkeit habe ich in den letzten Tagen auch morgens Körner gegeben, etwa 40 g auf den Kopf, mittags 100 bis 150 g warmes Weichfutter, dazwischen hin und wieder Würmer und Schnecken, die Körner lo, daß die Hühner suchen und arbeiten müssen. Seit etwa acht Wochen haben sie genauer und sind anscheinend damit fertig. Tagsüber sitzen sie meist mit vollgetriebenen Kröpfen faul umher. Ist das Nichtlegen vielleicht auf zu reichliche Fütterung zurückzuführen? S. G. in N. o. S.

Antwort: Allerdings ist zu reichliche Fütterung ohne Zweifel die Ursache des Nichtlegens. Ein Huhn von etwa 2 kg Lebendgewicht bedarf im Durchschnitt zu guter Ernährung und fleißigem Legen täglich 80 bis 100 g Trockensubstanz. Nun enthalten die Körner auf 100 Teile zwischen 80 und 90, das Grünfütter 10 bis 20 Teile Trockensubstanz; der Trockengehalt der gekochten Kartoffeln und Haushaltsabfälle ist verschieden, gemischt mit Knochenmehl (besser Schrot von frischen Knochen) und Garnelen können Sie, wenn Sie das Futter nicht zu naß, sondern krümelig anmengen, zwischen 40 und 60 Teile Trockensubstanz rechnen. Das Gesamtgewicht des täglichen Futters muß alles in allem zwischen 200 und 240 g betragen. Sie erreichen dies, wenn Sie neben 40 g Körnern 80 bis 100 g Weichfutter und 100 bis 140 g Grünfütter geben, also so viel Grünfütter wie Körner und Weichfutter zusammengenommen oder sogar noch etwas mehr Grünfütter. Von diesem können Sie nicht leicht zu viel geben; was die Hühner davon verzehren, lassen Sie ihnen zukommen; das ist die beste Regel für die Fütterung. Hingegen reichen Sie an Weichfutter entscheiden zu viel. Daß die Hühner überfüttert werden, können Sie daran wahrnehmen, daß sie träge umherhocken; sie müssen sich Bewegung machen, namentlich in bestrahltem Raume. Daher ist es richtig, wie Sie es tun, die Körner in die Streu einzubringen, daß sie scharrn müssen. Am besten geben Sie in der Frühe 15 bis 20 g Körner, gegen Mittag Weichfutter und gegen Abend wieder 20 bis 25 g Körner, Grünes aber der ganzen Tag zu beliebiger Aufnahme. Der Fehler, die Hühner zu reichlich zu füttern, wird im Frieden von einer sehr großen Zahl von Geflügelzüchtern gemacht; bei der Futterknappheit in der Kriegszeit glaubten wir nicht, daß es vorkäme. Dr. W.

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

Das Verjüngen einer hochgelegenen Wiefe geschieht am sichersten durch vollständiges Umpflügen vor dem Winter. Im nächsten Frühjahr wird dann Hafer gesät, der die Deckfrucht für die zugleich erfolgte Kleeausfaat der Gräser bildet. Der Hafer gedeiht auf solch frisch umgebrochenem Lande bei genügender Düngung am besten und schützt zugleich die jungen Weizenpflanzen. Soll die Saat derelben ohne Deckfrucht erfolgen und ist die Wiefe nicht trocken genug zum Pflügen, so genügt zum Verjüngen die Egge, und zwar eine möglichst schwere, schon im Herbst. Im Frühjahr wird dann, sobald der Frost es erlaubt, mit einer leichteren Egge so lange gegogt, bis die Klee vollständig zerstört und alles schwarz ist. Sobald der Boden genügend abgetrocknet ist, kann die Ausfaat erfolgen. An Stelle von Klee Vogelweide zu den Gräsern zu mischen, ist nicht ratsam, da sie die Masse des Futters nicht genügend vermehrt. Zugleich mit den verschiedenen Kleeforten kann jedoch etwas Vogelweide mit verwendet werden, dagegen ist in keinem Fall auf den Klee zu verzichten. Zur Düngung der Wiefen ist sowohl Kaliböden als auch Thomaschlacke notwendig, von ersterem 400 kg, von letzterem 400 bis 600 kg auf das Hektar. Diese Düngemittel werden im Herbst gestreut, sobald das Eggen gechehen ist.

**Verbesserung unangünstiger Bodenarten für den Obstbau.** Während feuchter Kaliböden dem Obstbau im allgemeinen sehr dienlich ist, eignet sich trodener Kaliboden sehr wenig für den Obstbau. Ist nun ein solcher Boden auch noch sehr feinig, so sind vor allem beim Auswerfen der Pflanzgruben diese Steine, da sie das Einbringen der Wurzeln zur Seite und in die Tiefe verhindern, sorgfältig zu befeuchten, und die Gruben müssen so tief wie nur möglich ausgeworfen werden. Dazu ist es notwendig, die Erde durch einen Zusatz von Ton und Torfmull zu verbessern. Ähnlich wie beim Kaliboden verhält es sich auch beim Sand. Häufig finden wir jedoch unter einem armen Sandboden einen Mergel- oder Lehmuntergrund und in diesem ein geeignetes Mittel, durch dieses Rigolen den Sandboden ohne großen Kostenaufwand genügend zu verbessern. Auch durch Beimischung von Kompost, welcher aus Straßenschutt gewonnen wurde, kann man schlechten Sandboden für Obstbaumpflanzungen geeignet machen.

**Spargelbeete im Spätherbst.** Sobald die Zweige und Blätter sich zu färben beginnen, bereiten sich die Pflanzen für die Winterruhe vor. Die einjährigen Triebe beginnen sich zu entleeren, und alle noch in ihnen enthaltenen nützlichen Stoffe wandern durch die Stengel in die unterirdischen, ausdauernden Organe, in die jungen Spargelknospen. Ehe dieser Vorgang eintritt, soll man die Stengel nicht abschneiden, sondern es darf dies erst dann geschehen, wenn sie vollständig gelb sind.

Durch ein früheres Abschneiden gehen viele nützliche Stoffe für die Pflanze verloren. Nach dem Abschneiden werden die Beete mit der Hade gelodert und mit Dünger abgedeckt. Wo die fegeformige Kultur angewendet ist, wird der Dünger zwischen den Regeln ausgebreitet, und hierauf ebnet man die Regel.

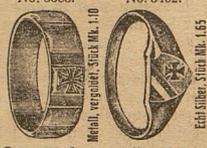
**Der Stachelbeermehltau** trat in diesem Jahre in verschiedenen Gegenden besonders stark auf. Seine Bekämpfung muß sich der Gartenbesitzer auch in der Zeit angelegen sein lassen, wo er die Schäden nicht vor Augen hat, also im Herbst und Winter. Schon wenn der Trieb abgeschlossen ist, muß man alle befallenen Teile sammeln und verbrennen. Wo sich durch Bräunung und trümmes Wachstum trante Zweige bemerkbar machen, hat man eine Siebelung der Pilzsporen des Mehltaues vor sich. Nach dem Ausschneiden bepinselt man alle Teile der Pflanze mit Kalkmilch, die 15 Prozent Obstbaumkarbolineum zugelegt erhält. Ebenso muß der Boden als Überwinterungsherd der Sporen gefalzt werden. Auf das Quadratmeter rechnet man 250 g gebrannten Kalk. Ferner ist eine kräftige Düngung erforderlich. Man verwendet dazu 40 Gramm Superphosphat, 20 Gramm 40prozentiges Kali und 20 Gramm schwefel-saures Ammoniak. Letzteres kann auch durch Jauche ersetzt werden.

**Wurzelgemüse, wie:** Mohrrüben, rote Rüben, Schwarzwurzeln, Petersilienwurzel, müssen für den Anbau im nächsten Jahre schon im Herbst gut mit verrottem Mist gebüngt werden, soweit eine Düngung überhaupt notwendig ist; denn das sogenannte Hofgutwerden dieser Wurzelgewächse ist eine Folge starker und früher Stallmistdüngung. Kräftiger, nährstoffreicher Boden braucht für diesen Zweck im Herbst nicht gebüngt, sondern nur umgegraben werden.

**Zur Pitzfütterung.** Professor A. Naumann-Dresden schätzt den Reichtum der Wälder, Wiesen und Weiden bei einmaliger Ernte auf mindestens 28000 Millionen Pilze, bei viermaliger Ernte auf etwa 100000 Millionen, so daß wir bei Annahme eines mittleren Pilzgewichts von 1/50 kg noch 2000 Millionen Kilogramm Pilzsubstanz aberten können. Diese entspricht 50 Millionen Kilogramm ausnützbarer Eiweiße. Daß für den Viehbestand Deutschlands an sich zwar geringe Quantum läßt sich nach seinen Ausführungen in der „Deutschen Tierärztlichen Wochenschrift“ verdundertfachen, wenn mit der Ernte rechtzeitig begonnen wird und das Wetter einmorgene günstig ist. Um möglichst rasch mit der Ausnützung der Pilze zu Viehfutter im großen vorzugehen, macht Naumann den Vorschlag, alle Pilze unter Ausschaltung der beiden leicht erkennbaren häufigeren Giftpilze, wie Knollenblätterchwamm und Fliegenpilz, ohne sonstige

Nüchtheit auf etwaige giftige Eigenschaften zu Futtermitteln zu verarbeiten. Da „jedes Gift bei geeigneter Verdünnung unumwollt wird“, würde bei der Vermischung aller in einem Walde gesammelten Pilze fraglos eine derartige Verdünnung des Giftes eintreten, daß eine schädliche Wirkung ausgeschlossen wäre, zumal bei einer gründlichen Durchmischung der verschiedenen Pilzformen. Beim Sammeln der Pilze empfehle es sich, alte Pilze zu schonen, stark von Maden durchsetzte Exemplare von den anderen zu trennen und zu Hühnerfutter zu verarbeiten und außerdem sicher erkennbare, gute Speisepilze der menschlichen Nahrung vorzubehalten. Zum Abmahlen der Wälder und gemahnten Wiesen müßte unter Führung von Forstpersonal durch eine geeignete Organisation systematisch vorgegangen werden. Als Sammler wären verständige Schüler und freiwillig sich melbende Erwachsene an günstigen Tagen oder Wochen der Herbstmonate heranzuziehen. Während der Pilzmonate käme selbstverständlich die Frischfütterung in Betracht. Zu diesem Zwecke sind die Pilze durch eine Hadmaschine zu treiben, zu bünfen und mit Klee zu verfüttern. Um den reichen Pilzlegen des Herbstes für den Winter aufzubewahren, damit er in futterarmer Zeit als silofähiger Futtermitteleratz verwertbar wird, sind zwei Aufbereitungsarten empfehlenswert: Das Einmalzen und die Gewinnung von Witzpulver. Bei beiden Verfahren muß nach vorherigen groben Zerleinern ein gutes Durchmischen, vielleicht in rotierenden Trommeln, stattfinden, schon um etwaige giftige Anteile unter dem großen ungiftigen Material möglichst gleichmäßig zu verteilen. Das Einmalzen wäre in Fässern vorzunehmen, so daß stets auf eine Lage grob zerleinerter Pilze eine dünne Salzsäure folgt. Die gefüllten Fässer sind danach gut zu verschließen. Am ratsamsten dürfte jedoch die Herstellung eines trockenen Witzpulvers sein, das dem Futter nach Belieben, vielleicht unter Aufbrühen, beizumengen wäre. Das Trocknen könnte nach einem entsprechend abgeänderten Darmalzbefahren unter Verwendung von Heißluft nach dem Gegenstromprinzip erfolgen. Dabei ist es sehr wahrscheinlich, daß ein größerer Teil etwaiger Pilzgifte durch die Hitze zerstört wird. Die getrockneten Pilze müßten alsdann fein vermahlen werden, wodurch gleichzeitig eine bessere Ausnützung bei der Verdauung gewährleistet würde. — Wenn zur Lösung des Problems der Pilzfütterung, so bemerkt Professor Dr. Raebiger-Halle a. S. in der Wochenschrift der börtigen Landwirtschaftskammer, auch Fütterungsversuche, besonders an Kindern und Schweinen, nicht zu entbehren sein werden, so glaube er doch den Vorschlägen Naumanns zur Verwertung der Pilze als Viehfutter zustimmen und das Interesse der Landwirte auf diese Frage hinlenken zu müssen.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.  
 Soeben ist neu erschienen der  
**Jagd-Abreißkalender 1917**  
 heranzugeben von der Deutschen Jäger-Zeitung.  
 Format Großformat 17,5x26 cm. In glänzender Ausstattung; reich illustriert. 220 Blatt, alle wiederum vermehrt und im Inhalt verbessert. Sonntage und Feiertage mit abweichenden, andersfarbigen Titeln. — Text: Monatliche Parochie für Jagd, Betrieb und Wildbahn. Tägliche Mitteilungen für weidgerechtes Jagen, Hege und Pflege des Wildes. Beste Jaggpoesie, Weidmannsprüche u. v. a. m. — Titelblatt in Farbendruck.  
**Preis 2 Mk. 50 Pf., von sechs Stück an je 2 Mk. 30 Pf.**  
 Zu beziehen durch jede Buchhandlung und den Verlag.  
 Es empfiehlt sich, den Abreißkalender sofort zu bestellen, denn es liegen jetzt schon so viele Aufträge vor, daß der Kalender wie alljährlich bald vergriffen sein dürfte.

**Kriegs-Erinnerungs-Ringe.**  
 No. 3388. No. 3402.  
  
 Großes Lager aller Arten Ringe, Uhren, Felddienst- und Armabandungen, Kriegsschmuck, Ketten etc. zu sehr vorteilhaft. Preisen. Kataloge gratis. Versand ins Feld nur gegen vorherige Einsendung des Betrages inkl. Porto.  
**Hugo Pincus, Hannover 37.**

Verlag von J. Neumann, Neudamm.  
 Wer Eis für den nächsten Sommer aufheben will, tue jetzt die vorbereitenden Schritte und bestaube sich  
**Menzel-Schubert,**  
**Der Bau der Eiskeller, Eishäuser, Lagerkeller und Eisschränke,**  
 sowie die Anlage von Kühlräumen nebst Eis- und Kühlmaschinen für Brauereien, Molkereien, Schlächtereien, Eisfabriken etc. Schritt vollständig neu bearbeitete und bedeutend vermehrte Auflage von Professor Alfred Schubert, landwirtschaftlicher Baumeister und königlich preussischer Bauingenieur- und Oberlehrer in Kassel. Mit 135 Abbildungen. Preis gebunden 4 Mk., fein gebunden 5 Mk.  
 Das Werk ist zu beziehen gegen Einzahlung des Betrages und 50 Pf. Postgebühr portofrei, unter Nachnahme mit dem Aufschlag des Postnahmeportos.  
**J. Neumann, Neudamm.**  
 Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.  
 Mein Pferd war  
**„dämpfig“**  
 und wurde rasch geheilt. So lautet die Dankschreiben an E. Beuler, Apotheker in Lachen 223 am Zürichsee (Schweiz), an den Sie sich sofort wenden wollen. Auf Nr. 1683. Sein Fultor. Prospekt und Zeugnisse gratis. (43)  
**Beitnassen.**  
 Befreiung sofort. Alter und Geschlecht angeblich. Kaschnitz unipol. (52)  
**Kaschnitz „Aurore“**, Heilkräutern a. 311 16. Dreb.

**Reines Gesicht** **Damenbart**  
  
 Nur bei Anwendung der neuen ameri- Methodo, ärztlich empfohlen, erscheinend sofort jeglicher unerwünschte Haarwuchs spur- und schmerzlos durch W. herchen der Wurzeln für immer. Scherer als Elektrolyse! Selbstanwendung. Kein Risiko, da Erfolg garantiert, sonst Geld zurück. Preis 4 Mk. — gegen Nachnahme.  
**Herm. Wagner,**  
 Köln 72, Blumenhalkstr. 99.

**Bettnässe,**  
 Befreiung sofort. Alter und Geschlecht angeblich. Kaschnitz unipol. „Sants-Versand“, München 73, Danksagung Str. 54.  
**Ohrensaufen**  
 Ohrenschmalz, Schwerehörigkeit, nicht angeborene Taubheit befreit in kurzer Zeit (49)  
**Gelbbrü**  
 Marke St. Bonifatius, Preis 4 2/50, Doppelstärke 4 1/—, Zahlreiche Dankschreiben. Versand: **Stadionbühnen** a. 311 31 (Oberb.).

Verlag von J. Neumann, Neudamm.  
 Im unterzeichneten Verlage erschien:  
**Treu deutsch.**  
 Zwei Geschichten aus der Zeit des Ausbruchs in Ostpreußen.  
 Von M. Trott.  
 Preis gebunden 2 Mk., gebunden 2 Mk. 50 Pf.  
 Es ist zu beziehen gegen Einzahlung des Betrages franko, unter Nachnahme mit Postzuschlag.  
**J. Neumann, Neudamm.**  
 Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

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