



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

**Schweineschlachtereien im Kriegsjahr.**

Von A. Br.

In Friedenszeiten sprechen wir vom Einschlagen als vom Schlachtfest und freuen uns dabei auf den Überfluß an guten Dingen, wie frischen Braten, frische Würst usw. Jetzt in der Kriegszeit müssen wir das Einschlagen schon mit anderen Augen betrachten, denn wir wissen zu genau, daß der Überfluß an guten Dingen durchaus nicht groß ist, daß es vielmehr sorgsam einzuteilen und auszunutzen gilt, damit später unser Fleischvorrat auf die vorgeschriebene Zeit auch reicht, denn wir können nachher nicht wie früher einfach zum nächsten

genommen. Ferner wird als Nächstes der sogenannte Riemen ausgehauen, es ist dies das Rückgrat des Schweines mit dem darauf sitzenden Fleisch und Speck, letzterer bleibt abgelöst zur Mettwurst und zum Ausbraten. Der vom Speck befreite Riemen ergibt am oberen, dem Kopf zugekehrten Ende den Gendabrat, außerdem noch ein zum Pökeln geeignetes Fleischstück. Alles übrige magere Fleisch ist das Mettfleisch und wird zu Mettwurst bestimmt. Nun wird rechts und links auf jeder Seite das Bauchfleisch zwei Hand breit abgeschnitten und zu Leberwurst bestimmt. Daraufhin werden die Schinken ausgelöst, die Speckseiten abgeschnitten und die

und geräuchert wiederum manches Mittagessen ergibt. Bedingung ist, daß man die Grieben nicht hart werden läßt beim Schmalzausbraten, sondern sie etwas früher herausnimmt und das Schmalz noch eine Zeitlang weiterbrät, damit es hinreichend gar und haltbar wird. Einige recht gute Blut- und Leberwürste lassen sich vorzüglich unten in den Schmalztopfen aufheben, indem man das heiße Schmalz darüber gießt. Diese Würste sind dann für Feldpostpakete besonders beliebt und brauchen vor dem Verpacken nur gut vom Schmalz befreit werden. Wieviel Fleisch man sonst zu frischer Wurst bestimmen will, richtet sich ganz nach den Verhältnissen; aus den nachfolgenden alterprobten Rezepten wird jede Hausfrau das für sie Passende finden.

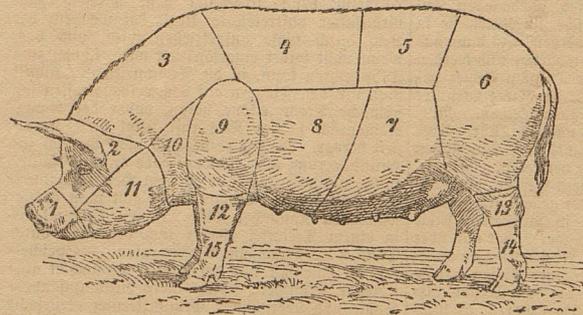


Abbildung 1. Fleischteilung beim Schwein.

1. Hüffel, 2. Kopf, 3. Hamm, 4. Rücken, 5. Lendenstück, 6. Hinterhinken, 7. Bauch, 8. Schälrippe (Schwarzfleisch), 9. Vorderhinken, 10. Brust, 11. Baden, 12, 13. Erbaine, 14, 15. Spitzbeine.

Schlachter gehen und Ersatz für das Fehlende einkaufen.

Ist das Schwein geschlachtet und im Brührog mit großen Krägern und unter Anwendung von heißem Wasser von den Borsten befreit, so wird es mit den Hinterfüßen an eine gegen die Wand zu stehende Fleischleiter gebunden und ausgenommen. Von den Gebärmern wird gleich das Darmfett abgenommen und in kaltes Wasser gelegt. Von dem Flomfett werden gleich die Liefen gelöst und über saubere Bretter zum Trocknen gespannt; aus den Liefen näht man später die Därme für die Dauerwürste. Ist das Schwein abgekühlt, beginnt man mit dem Zubehauen, wozu man das Schwein mit der Rückenfläche nach oben auf den Schlachttisch legt; zuvor wurde jedoch das Stichtüdel mit der daranhängenden Zunge herausgeschnitten. Zunächst wird dann der Kopf hinter den Ohren abgehauen, aufgeschlagen und das Hirn heraus-

ausgelöst, das Fleisch rollt man fest auf, umschneidet es mit Bindfaden zu je einem Rollschinken, den man einpöfelt und räuchert wie andern Schinken. Auf Mettwurst muß ganz besondere Sorgfalt verwendet werden, da sie in Kriegs- wie in Friedenszeiten gleich begehrt ist und sich bis in den Sommer hinein halten soll. Die Mettwurst wird nur in die besten, fetten Schweinebäume gestopft, und zwar möglichst fest, da sie sich sonst nicht hält. Da wir möglichst viel Mettwurst machen wollen, sparen wir an der frischen Wurst etwas, das heißt, wir mengen die Blutwurst zum Beispiel mit etwas mehr Blut an, als in andern Jahren, wo der Grundsatz: „Wenig, aber beste Sorte“ mehr Berechtigung hat als jetzt. Die weichausgebratenen Schmalzgrieben können von diesem Standpunkt aus anstelle der Fettwürfel mit in die Leberwurst, welche sofort für den täglichen Tisch bestimmt ist, kommen. Man spart hierdurch ein gutes Stück Bauchfleisch, welches eingepöfelt

Mecklenburger Blutwurst.

Das Mettfleisch wird hierzu nur gröblich gehackt und das schwere Rückenspeck in feine Würfel geschnitten auf 10 Pfd. Mettfleisch 3 Pfd. Rückenspeck, 130 g Salz, 5 g Salpeter, 18 g gestöhener weißer Pfeffer und ein gehäufte Eßlöffel voll Senfsaule. Gut verkneten, fest in Därme stopfen, abbinden, salzen und am andern Morgen in den Rauch hängen.

Leberwurst. Auf eine rohe Schweineleber gibt man 2 Pfd. rohes Schweinebauchfleisch, dreht beides mehrmals durch und bearbeitet es mit dem gelochten, abgekühlten und feingewürfelten Bauchfleisch eines Schweines, würzt mit einem Suppenteller voll in Schweinefett geschmorter, durch ein Sieb gestrichener Zwiebeln und sämmt mit Salz, Pfeffer, Nelken, Majoran und Thymian ab. Dann wie bekannt in Därme

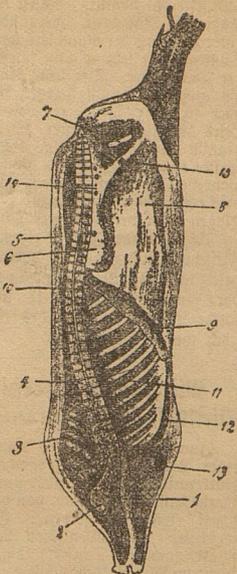


Abbildung 2.

Ausgeschlachtetes halbes Schwein.

1. Maulhöhle, 2. Gehirn, 3. Rückmark, 4. Wirbelhäute, 5. Rückenspeck, 6. Hierenfettstück, 7. Beckenboden, 8. Querschnitt, 9. Hierenstück, 10. Hierenstück, 11. Brusthöhle, 12. Brustbein.

stopfen, Würste abbinden und diese kochen, um sie leicht anzurühren.

**Blutwurst.** Hierzu verwendet man zumeist das Stückfleisch und einen halben Schweinekopf sowie sonst weniger ansehnliches Fleisch, welches man mit dem nötigen Salz garhoch, erkalten läßt und nicht zu fein wurselt, um es dann mit dem fettschen, durch ein Sieb gestrichenen Schweineblut zu einem schlanken Brei anzurühren, den man mit Salz, Pfeffer, Nelken abschmeckt und in die dicken Därme füllt. Auch diese Wurst schmeckt leicht geräuchert besonders gut.

**Lungenwurst.** Die Schweinelunge und alles blutige Schweinefleisch werden hierzu mehrmals durchgedreht, dann würzt man mit Salz, Pfeffer, Nelken und Senfskörnern, stopft die Masse in dünne Schweine- oder Rinderdärme, bindet Würste ab und räuchert diese gar. — Es empfiehlt sich, nicht zu wenig Lungenwurst zu machen, da diese zusammen mit Grünfloh, Hülsefrüchten oder anderem Gemüse immer ein Mittagessen ergibt, wohingegen frische Wurst ja sehr angenehm, aber nur Brodrot ist.

**Vom Einspöken.** Wichtig für die gute Haltbarkeit der Schinken sowie des Salzfleischs ist richtiges Einspöken. Die Schinken und alle zum Spöken bestimmten Stücke werden von allen Seiten — beim Schinken besonders sorgfältig die Knochengegend — mit Salz eingerieben, dem man pro 10 kg 300 g Zucker und 50 g Salpeter beimischt. Dann bestreut man den Boden eines Faßes fingerhoch mit Salz, packt ganz fest und immer dicht an dicht die Fleischstücke hinein, wobei man noch Salz dazwischenstreut. Es muß so gepackt werden, daß die kleineren Stücke die Lücken zwischen den großen ausfüllen. Zum Schluß wird dann eine Lage Salz obenauf gestreut und das Fleisch mit einem sauberen Brett und einem Gewicht beschwert. Sobald sich Salz bildet, wird das Faß täglich aufgeschöpft und das Fleisch befüllt. Mächtig langsamem, regelmäßigen Räuchern, verbunden mit häufiger, aber Lüftung der Rauchkammer, ist auch richtiges Luftbewahren sehr wichtig für die gute Haltbarkeit der Dauerware. Der beste Aufbewahrungsort ist die außer Gebrauch gesetzte Räucherlammer, die aber in jeder Weise frei von Fliegen sein muß. Wird die Räucherlammer jedoch anderweitig gebraucht, muß eine luftige Bodenkammer an ihre Stelle treten. Häufiges Nachsehen und Lüften während der Nacht, jedoch nur bei Tauwetter, mache sich jede Hausfrau zur Pflicht; dann werden Klagen über verdorbene Rauchware fortfallen.

Unsere beiden Bilder zeigen die zweckmäßige Fleischverteilung des Schweines und ein ausgeglicheneres halbes Schwein mit der Benennung der einzelnen Innenteile als Anleitung für solche Besorgerinnen, die des Schweinefleischens noch wenig kundig sind.

### Wie spart der Landwirt in diesem Wirtschaftsjahre Luzerne- und Kleeamen?

Zum Sparen während der Kriegszeit sieht sich jeder Landwirt schon wegen der Knappheit der Futtermittel genötigt; aber auch sonst zwingen die Verhältnisse ihn vielfach, von der gewohnten Wirtschaft während gauderer Friedensjahre abzuweichen. Der „Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft“ sind wir dank schuldig, daß sie schon recht in einem Flugblatt Ratsschläge erteilt, wie der Landwirt Klee- und Grasstraten ersparen kann.

Vor dem Kriege war die deutsche Landwirtschaft darauf angewiesen, einen erheblichen Teil von Klee- und Grasstraten aus dem Auslande zu beziehen. Wenn nun auch schon ein Teil davon inzwischen durch heimischen Anbau ersetzt worden ist, so ist doch die größte Sparmaßnahme Luzernefelder, die wir bei Friedenszeit umgepflügt haben würden, können ohne Nachteil noch ein Jahr liegen bleiben. Sollten sich Lüden vorfinden, so kann man diese durch Einsaat von Knaulgras ausfüllen. Die Reinsaatmenge für Knaulgras beträgt 30 kg auf 1 ha, und danach kann man in die Menge des anzuwendenden Ergänzungssamens bemessen. Man kann das Einsegnen des Samens schon im Herbst besorgen, andernfalls geschieht es im Frühjahr nach dem üblichen Eggen des Luzernefeldes mit leichtem Einsegnen und Anwalzen.

Kotklee ist zwar meist nur zweifährig, ich habe ihn aber mit gutem Erfolge auch schon drei Jahre liegen lassen, ja im Warthebruch lassen ihn die Land-

wirte sogar vier Jahre alt werden. Wer also über einen gut bestandenen Klee Schlag verfügt und keinen teuren Samen kaufen möchte, lasse ihn ruhig noch ein Jahr liegen. Empfehlenswert in diesem Falle ist allerdings eine Kaliphosphatdüngung.

Kotklee wird anscheinend bei Sparmaßnahme in ausreichenden Mengen vorhanden sein, da viele Landwirte dem Nachschlag, selbst Samen zu gewinnen, gefolgt sind und auch verbündete Nachbarn gute Ernten gemacht haben. Bei Klee-gemenge wird man an Stelle des nicht sehr reichlich vorhandenen Schweden- oder Bastardkleees für niedrige Flächen mit feuchtem Boden den Sumpfhornklee hinzuziehen können. Für trockene Flächen benutzt man den Gelbklee. Das vielfach sonst zu Klee-gemenge benutzte knappe italienische Raigras muß durch Timothy, Westwäldisches Raigras oder die in Norddeutschland oft beschaffbare Aderssee ersetzt werden. Sollen die Klee-gemengflächen mehrere Jahre liegen, so kann man auch mit Vorteil Knaulgras verwenden. Der Schwedenklee oder Bastardklee, welcher knapp ist, kann auf Wiesen, dort, wo sie feuchter sind, durch den Sumpfhornklee, und auf trockeneren Wiesen durch den allerdings geringere Massen liefernden Weißklee ersetzt werden. Inartaklee kann durch Gelbklee im wesentlichen ergänzt werden.

### Kleinere Mitteilungen.

**Benutzung junger Pferde zum Zuge.** Trotz aller Warnungen werden immer noch junge Pferde viel zu früh zu anhaltender schwerer Arbeit benützt. Man sieht Folgen, welche kaum das zweite Lebensjahr vollendet haben, vor den Augen gespalmt, um den hartgetrockneten Boden zur Herbstzeit umzuweichen. Zwar ist es schwierig, den genauen Zeitpunkt festzusetzen, von welchem ab ein junges Tier zur Arbeit angehalten werden kann. Denn es richtet sich dies ganz nach der Rasse und nach dem Verwendungszweck der Rasse; aber es muß stets berücksichtigt werden, daß ein junges Pferd durch nichts so leicht ruiniert wird, wie durch zu frühe, anstrengende Arbeit. Im allgemeinen sollte das Pferd erst nach Vollendung des dritten Jahres zu leichten Arbeiten herangezogen und erst während des vierten Jahres zu jeder Arbeit nach und nach verwendet werden. Bei Tieren von zwei Jahren ist dagegen Anstrengung im Gelehr als sicherste Mittel, sie in kurzer Zeit vollständig zu verderben. Ist dann das Futter noch knapp, wie gegenwärtig, und werden bei der Fütterung und beim Tränken Fehler gemacht, so muß die Gesundheit der Tiere darunter leiden und ihre Entwicklung zurückbleiben.

**Bullen- und Kuhfäher nach Willkür.** Aber die Beeinflussung des Geschlechts ist in bäuerlichen Kreisen Schleiens der Glaube vertreten, daß Kühe, welche mit vollem Euter gedeckt werden, ein Kuhfäher bringen, mit leerem Euter gedeckt ein Bullenfäher. Oberinspektor Urban in Bruckau, Kreis Mittelh., Leiter einer Distriktenherde, hat nun über ein Jahr hindurch bezügliche Beobachtungen angestellt. Bei Verwendung verschiedener Bullen erzielte er in 69 Fällen, wo die Kühe vor dem Melken, also mit vollem Euter, gedeckt worden waren, 51 Kuhfäher, 9 Bullenfäher, dagegen in 75 Fällen, wo die Kühe nach dem Melken gedeckt waren, 8 Kuhfäher, 67 Bullenfäher. Jedenfalls verdienen Urbans Versuche ernste Nachprüfung.

**Sollen kleine Wirtschaften ihr Rindvieh selber aussuchen?** Ist man in Besitze leistungsfähiger Tiere, und sind die Verhältnisse für die Aufzucht günstig, so wird man gut tun, die Kühe für den eigenen Bedarf heranzuziehen; sind jedoch die eigenen Zuchttiere nur mittelmäßig oder gar ungenügend, so wird stets der Zukauf guter Tiere zweckmäßig sein, da die Aufzuchtskosten, namentlich für Zugierte, oft höher sein werden, als der Marktpreis guter Tiere beträgt. Nur wenn man aus den vorzüglichsten Leistungen der Eltern die Garantie schöpfen kann, leistungsfähige und den gewöhnlichen Durchschnitt übertragende Tiere zu erziehen, soll man selber aussuchen, denn nur unter dieser Voraussetzung ist die für die Aufzucht verwandte Sorgfalt und Arbeit von einem entsprechenden Erfolg gekrönt.

**Magermilch ist für Schweine ein vorzügliches Futtermittel,** jedoch ist es zu empfehlen, die Milch erst lauer werden zu lassen, da die Tiere die süße Milch nicht so leicht zu verdauen scheinen wie die laure. Für das Gedeihen der Schweine ist es auch gut, wenn ihnen außer der Milch auch festes, namentlich an Kohlehydraten reiches Futter, z. B.

Kartoffeln und Gerstendrot, verabreicht wird. Es wird dadurch einmal Verdauungsstörungen vorgebeugt, und dann wird durch das erweiterte Nährstoffverhältnis noch ein günstigeres Mast-ergebnis erzielt.

**Keine Luft in den Fassaalken.** Keine Stallluft ist bei der Schafhaltung von der größten Wichtigkeit. Man muß deshalb in erster Linie für einen gesunden, trockenen und hellen Stall sorgen, der auch eine genügende Höhe hat, weil der Mist in der Regel mehrere Monate unter den Tieren liegen bleibt. Da die Ausdünstung der Schafe sehr stark ist, so müssen weite Fensteröffnungen und Luftzüge vorhanden sein, um die richtige Temperatur herzustellen. Zur Beseitigung des sehr scharfen Geruches und zur Bindung des Ammoniaks ist es sehr zweckmäßig, den Dung von Zeit zu Zeit mit schwefelsaurem Kali zu bestreuen. Auch ein Besprengen des Dungs mit Wasser, dem etwas Schwefelsäure zugelegt ist, leistet vortreffliche Dienste.

**Einige Mittel gegen leichtere Erkrankungen der Kaninchen.** Wie wir in einer früheren Behandlung darlegten, muß man durch zweckmäßige Behandlung vor allen Dingen Erkrankungen derselben vorbeugen suchen. Da dies aber nicht immer gelingt, ist es notwendig, auch einige einfache Mittel zu kennen, die bei leichteren Störungen des Wohlbefindens wirksam und bei solchen anzuwenden sind, namentlich auch dann, wenn die eigentliche Ursache der Krankheit nicht sofort zu erkennen ist. Vor allen Dingen sollte der Züchter einen genügend großen, trockenen, luftigen und mit dicker, warmer Streu versehenen Krankenraum haben, in welchen jedes Kaninchen sofort gesetzt wird, wenn irgendwelche Krankheitserscheinungen sich bemerkbar machen. Ist der Kot sehr hart und glänzend, der Abgang beschwerlich, so gibt man einen Teelöffel Nixinsöl ein, bei jungen Kaninchen entsprechend weniger. — Durchfall beseitigt man durch Einzianpulver, 1 bis 2 g täglich, entweder unter das Weichfutter gemengt oder mit etwas Weichbrockrumen zu einer Mille geformt, dabei kein Grünfutter, sondern Gerste oder Hafer geröstet, auch schleimige, heiß gekochte Suppen, namentlich von Leinamelmehl, die zugleich als Getränk anstatt Wasser gereicht werden. — Ein häufig, namentlich im Frühjahr beim Übergang vom Trocken zum Grünfutter auftretendes Ubel, bei welchem der Leib durch Gase aufgetrieben wird, und das, wenn nicht sofort eingeschritten wird, schnell zum Tode führen kann, ist die Trommelstich. Klopf man mit den Fingern an den Leib, so lassen sich schwache Trommelstöße hören, daher der Name. Namentlich junger Klee ruft leicht diese Krankheit hervor. Man gehe deshalb nicht plötzlich zur Grünfütterung über, sondern gebe anfangs Grünfutter nur mit gutem, trockenem Heu zusammen. Zur Heilung der Trommelstich gibt man ausgewachsenen Kaninchen vier Tropfen Salmiakgeist in einem Teelöffel Wasser und veranlaßt durch Treiben die Tiere zum Umherlaufen. — Speichelfluß ist eine fast nur bei jungen Kaninchen auftretende Krankheit, welche meist durch unsaubere Ställe und übermäßige Grünfütterung verursacht wird und sich in vermehrter Speichelabsonderung äußert. Man schneidet das Grünfutter ein, schüttet in ein Weinglas voll lauwarmes Wasser eine Messerspitze chloraurer Kali und wäscht mit dieser Lösung die Schnauze und die Mundhöhle täglich vier- bis fünfmal, wodurch das Ubel bald verschwindet. — Der Schnupfen, wenn er nicht bössartiger Natur ist, als Begleiterscheinung einer ernsteren Erkrankung, ist eine Erkältungskrankheit und äußert sich in wässerigem Ausfluß aus der Nase, häufigem Niesen, tränenenden Augen. Er wird meist durch Beseitigung der Ursache ohne weitere Mittel gehellt, d. h. dadurch, daß man die Tiere in einen erwärmten Raum bringt und mehrere Tage darin läßt. — Eine häufig auftretende Krankheit ist noch die Ohrenräude, durch eine Milbe verursacht, welche sich im äußeren Ohr ansiedelt und dort eine Art Schorf hervorruft, bei Vernachlässigung aber auch ins innere Ohr einbringt und das Trommelfell zerstört. Man reinigt zur Beseitigung zunächst das Ohr mit lauwarmem Seifenwasser oder einigen Tropfen Glyzerin von dem Schorf und staubt dann pulverisierte Schwefelblüte in die Ohren oder pinxelt dieselben mittels einer Feder mit einer Kreolinlösung 1:10 in lauwarmem Wasser, was man nach fünf bis sechs Tagen noch einmal wiederholt. Der Stall ist mit Kreolin zu desinfizieren. Dr. Bl.

**Gebt dem Geflügel Grit.** Das Geflügel hat bekanntlich keine Zähne, um das harte Körnersutter zu zerkleinern, bevor es von dem Magen saft aufgelöst und zur Verdauung hergerichtet wird. Deswegen beissen die meisten Geflügelarten einen Kropf, in welchem das Futter eingesperrt und aufgeweicht wird, und es verfließt in Menge kleine Steinchen, die hauptsächlich dazu dienen, im Kropf und Magen die Körner zerkleinern zu helfen, um sie in einen breiigen oder halbfestigen Zustand zu bringen, und wenn man ein Stück Geflügel schlachtet und den Magen aufschneidet, so trifft man in denselben eine Menge dieser Steinchen an. Freilaufendes Geflügel hat nun meistens Gelegenheit, sich genug dieser Steinchen zu suchen; in beschränkten Ausläufen aber sind sie bald ver schwunden, sofern sie überhaupt vorhanden waren. Deshalb ist es notwendig, ihm solche im Auslaufe oder im Scharräume zu beliebiger Aufnahme in einem Kistchen hinzustellen. Sie sollen ungefähr von dem Umfange größerer Getreidekörner bis zur Größe von Maiskörnern sein, und je härter ihre Ranten sind, desto besser dienen sie obigem Zwecke. Man stellt sie deswegen durch Zerkleinern von Granit, Basalt, Marmor, Sandstein oder durch Ziegelsteine, Scherben von Porzellan- und Tongefäßen und dergleichen her und nennt dies Grit. Jedoch dient der Grit nicht bloß der Zerkleinerung, dem Zernahlen des Futters, sondern es sind in denselben auch Stoffe enthalten, welche aufgelöst ins Blut übergehen und zur Bildung gewisser Körpertheile, namentlich der Federn, beitragen, welche u. a. Natriumsäure enthalten. Der Grit wird daher auch im Magen nach und nach aufgelöst, und die länger in denselben befindlichen Steinchen nehmen dadurch eine ründliche Gestalt an. Erhält das Geflügel keinen Grit, so wird das Futter nur unvollkommen verdaut, und die Tiere leiden sogar Schaden an ihrer Gesundheit. Dr. Bl.

**Gesüllter Hase als Ferkelbraten.** Man wird zum Weihnachtstisch gern einmal einen größeren Braten als sonst auf den Tisch bringen wollen, da ist ein Hasenbraten sehr angenehm, und wenn man ihn füllt, so reicht er auch für eine ganze Anzahl Personen. Hierzu balgt man den Hase ab und wäscht ihn aus, trennt Kopf und Vorderläufe ab, läßt aber die Rippen am Rückgrat sitzen. Nun bereitet man aus vier Teilen Wildbret — man nimmt Zunge, Herz, Leber sowie das Wildbret von Kopf und Läufen des Hase — und einem Teil frischen durchgedrehten Schweinefleisch oder Rauchspeck, einigen geschoten, kalten geriebenen Kartoffeln, einem Tassenlopf voll feingebackte eingemachte Steinpilze, zwei Tassenlöpfe voll geriebenen Zwiebel sowie Salz, Pfeffer, Muskat, Zwiebeln, zwei Eiern und einem Löffel voll Weizenmehl eine geschmeidige Farce, füllt damit den Hase und näht die Rippen über der Füllung zusammen. Hat man Speck, so spült man den Hase; sonst legt man in das Fett, worin man den Hase brät, einige Speckhwaren oder Schinkenabfälle, welche denselben herzhaften Geschmack geben. Ist der Hase gar, stellt man die Soße mit Buttermisch — an Stelle von saurer Sahne — fertig und dickt sie mit Weizenmehl. A. Br.

**Karpfen in Rotwein.** Die Karpfen werden getödtet und dabei das Blut in etwas Eßig aufgefangan. Dann nimmt man die Karpfen aus und schneidet sie in passende Stücke, um sie mit etwas Salz, gehackten Zwiebeln, grobgehacktem Pfeffer und Nelken, einigen Zitronenscheiben und Borberblättern und so viel Rotwein und Fleischbrühe zu Feuer zu bringen, daß sie schwach bedeckt sind. Nach dem Garsein dikt man die Kochbrühe mit geriebenem Zwiebel, läßt etwas Zucker sowie das Karpfenblut hinzu, seigt die Soße durch ein Sieb und richtet sie über den Karpfen an. A. Br.

**Äpfelkuchen mit Anisauflage.** 375 g geschälte Äpfel, oder Walnüsse, auch Buchenerkerne sowie Sonnenblumenkerne reibt man auf der Mandelmühle, gibt 375 g Zucker dazu und vermischt es mit dem feinen Schnee von 5 Eiweiß. Am Abend zuvor hat man einen Festetig aus 500 g Mehl, 35 g Butter, 35 g Zucker, 2 Eigelb, 1 Paket Vanillin und 30 g in etwas lauwarmen Milch aufgelöster Hefe bereitet. Diesen Teig rollt man am Morgen nicht ganz fingerdick auseinander, läßt ihn aufgehen und streicht die oben angegebene Mischung gleichmäßig darauf auseinander, um den Kuchen dann bei Mittelhitze gar zu backen. U. Br.

**Einfacher Säckelkuchen.** 1 kg Weizenmehl verarbeitet man mit 60 g aufgelöster Butter, 60 g Zucker, 4 Eigelb, nach Geschmack Zitronenschale

und Kardamom sowie 60 g in etwas lauwarmen Milch aufgelöster Hefe zu einem Teig, den man aufgehen läßt und auf dem mehlfreuten Backtisch etwa 1 cm dick ausrollt. Mit Butter leicht bestreut, streut man reichlich feingewiegte Küstern, Zucker, Korinthen und Zitronat darauf, sprengt Rosenwasser darüber und wickelt den Kuchen zu einer Rolle auf, die man, indem man sie an dem einen Ende festhält, mehrere Male undreht und dann auf einem Backblech zum Kranz formt. Nach dem Aufgehen bädt man den Kuchen goldbraun gar und verzieht ihn mit einer Zuckerglasur. A. Br.

**Weihnachts-Äpfelkuchen.** Ganz ohne Kuchen will man die Weihnachtsfeierstage doch nicht verbringen, aber da Mehl, Eier und Butter knapp sind, wird man auf den üblichen Festkuchen verzichten müssen. Statt dessen kann man sich billig einen Apfelmuchen herstellen. 100 g Butter werden zerlassen und mit 200 g Mehl, 2 Eßlöffel voll Zucker, ein wenig Salz und einer Messerspitze Zimt vermengt. Alles das wird gut durcheinandergelührt. Wer ein Ei besitzt, schlägt es in die Masse, wer das nicht hat, der schütte flüssig das Eiweiß saurer Milch in den Teig. Derselbe wird gut durcheinandergemetet und dann auf einem mit etwas Fett bestrichenen Blech ausgerollt. Man läßt ihn eine volle Stunde stehen und belegt ihn dann erst mit den Apfelschnitten, die man vorher zubereitet hat. Die Äpfel, die in dünne Scheiben geschnitten wurden, hat man leicht überlocht, doch muß man vorsichtig dabei zu Werke gehen, damit die Scheiben nicht zerfallen. Ist der Kuchen dann belegt, streut man ein wenig Zucker darüber. Wer Korinthen hat, kann damit den Festkuchen noch verbessern; es geht aber auch ohne. Das Blech wird dann in einem mäßig heißen Ofen geschoben und der Kuchen bei geringer Hitze langsam gebacken. Statt der Äpfel kann man natürlich auch andere eingelegte Früchte oder auch Marmelade verwenden. M. L.

**Marmelade aus Möhren** wird in einfacher Weise in folgender Weise bereitet: Fünf Pfund Möhren werden gewaschen, die Haut flach abgeschabt und roh durch die Fleischmühle gemahlen, der gewonnene Brei wird mit dem Zusatz der Schale und des Saftes einer Zitrone zu Mus dick eingelocht. Zucker kann nach Belieben gegeben werden, nötig ist derselbe aber nicht. Schlegel.

**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 wirklich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 30 Pf. in Briefmarken beigefügt sind. Darin findet dann aber auch jede Frage direkte Beantwortung. Die allgemeinen interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Uninteressante Fragen werden grundsätzlich nicht beachtet.

**Frage Nr. 376.** Habe aus Holzäpfeln 75 Liter Saft zu Apfelwein gekeltert, der Saft ist rein, ohne Wasser und Zucker, liegt seit vier Wochen im Faß und gärt nicht. Wie wird der Wein zum Gären gebracht und wie sonst behandelt? W. B. in K.

**Antwort:** Der Saft von Holzäpfeln hat, wie jeder Saft von herbhaften Früchten, keine auffallend starke Gärung. Die Holzäpfel ergeben einen recht guten Trunkwein, etwas sauer, aber kräftig, und hält sich über den Sommer. Er kann auf der Hefe belassen bleiben. Wollen Sie ihn schnell fertig haben, dann ist etwas Zucker und Hefe nötig, um die Gärung bald einzuleiten. Wir raten aber, ihn sich ausbauen zu lassen bis zum Sommer. Schlegel.

**Frage Nr. 377.** Ich habe vor sechs Wochen einen Zentner Weißkohl zu Sauerkohl in einem feinenen Topf eingemacht und ungefähr 5 g Dill daran getan; jetzt schmeckt der Kohl ganz bitter. Die obere Schicht, 2 bis 4 Zoll hoch, sieht grau aus. Was mag die Schuld sein? H. R. in B. bei E.

**Antwort:** Jedenfalls ist der Kohl nicht fest genug in den Topf hineingestampft. Der Kohl muß nach dem Schneiden schwach mit Salz vermischt und dann schichtweise mit einem Stampfer fest hineingestampft werden. Die sich absondernde Flüssigkeit ist abzufüllen. Nachdem so der Topf bis zum Rande fest mit Kohl gefüllt ist, bedeckt man das Kraut mit einem Tuche, legt einen Holzdeckel darauf und beschwert diesen mit einem Feldstein. Als Beigabe kann man Dill, Weinreben, saure Äpfel usw. verwenden. Sie haben gewiß den Kohl nicht gepreßt, daher ist die obere Schicht verborben. Der Kohl muß gut gären, dann hält er sich lange. Ob Sie den Kohl noch verwenden können, können wir von hier aus nicht beurteilen. Nehmen Sie die schlechte Schicht oben ab, vielleicht ist der untere Kohl noch gebrauchsfähig. M. D.

**Frage Nr. 378.** In Ermangelung von Stalldünger möchte ich im Winter mein Gartenland in Größe von 6 Ar, auf welchem außer Kartoffeln auch sämtliches Gemüse gezogen wird, ausschließlich mit Düngesal (Stüdfalt), sowie mit Thomasmehl und Kainit düngen. Welche Menge Düngesal ist zu rechnen für Kartoffeln bzw. für Gemüse? Welche Menge Thomasmehl bzw. Kainit ist zu rechnen für Kartoffeln bzw. für Gemüse? Wana ist Düngesal, wann Kunstdünger am besten zu streuen? Es handelt sich um mittelschweren bis leichteren Boden. F. H. in B.

**Antwort:** Da Sie Ihr Gemüseland mit Kunstdünger düngen wollen, so wäre jetzt im Herbst je 100 Quadratmeter 20 kg Düngesal, 1,0 kg 40prozentiges Kalibüngesalz oder Kainit und 3 kg Thomasmehl gleichmäßig auszustreuen und unterzuziehen. Außerdem wäre für Kartoffeln je 100 Quadratmeter 2,0 kg schwefelsaures Ammoniak bei der Bestellung auf die rauhe Furche breitwürrig zu geben. Gr.

**Frage Nr. 379.** Meine Jungen haben Kaninchen, von denen die Jungen eins nach dem andern eingehen. Sie sind in Kästen in einer Stube, haben Licht und Luft. Was sollen die Tiere zu freßen bekommen, Rüben und was sonst? Können die Tiere im ungeheizten Raum sein, müssen sie Wasser bekommen? M. P. in L.

**Antwort:** Vor allen Dingen ist bei der Fütterung zu beachten, daß durch möglichst reichliche Abwechslung der Appetit stets rege gehalten wird. Zunächst füttern Sie alle Säuglingsabfälle mit Ausnahme von Fleischresten, also Brotkruste, Abfall von Gemüse, aber nichts Fauliges, Schimmeliges oder Welches, Kartoffeln und Kartoffelschalen, getrocknet und zerkleinert, sodann reichlich gutes Heu, ferner Rüben, namentlich Kohlrüben, Kumpelrüben und Mohrrüben, sodann etwas Kleie, mit lauwarmem Wasser angefeuchtet, außerdem etwas Korn, möglichst Gerste oder Hafer. Im Sommer ist überwiegend Grünfütterung zu geben. Daneben aber auch etwas Heu. Bei Heufütterung ist auch Wasser zu reichen, das bei Grünfütterung nicht erforderlich ist, aber nicht ganz kalt, sondern im Zimmer einige Stunden abgekühlt. Ein geheizter Raum ist nicht notwendig, jedoch darf der Raum nicht zu kalt, und vor allen Dingen muß er zugluft sein. Gute, saubere Stallung mit reichlicher Streu ist stets notwendig; der Urin muß abfließen können. Ob an dem Eingehen Ihrer Kaninchen etwa mangelhafter Ernährung oder eine andere Ursache schuld ist, vermag ich aus Ihren Angaben nicht zu beurteilen. Dr. Bl.

**Frage Nr. 380.** Ich bin Bureaubeamter, 34 Jahre alt. Da mir diese Tätigkeit gesundheitlich nicht zuträglich ist und ich anderwärts großes Interesse für die Landwirtschaft habe, so wäre ich nicht abgeneigt, Landwirt zu werden und die Bewirtschaftung eines kleinen Gutes zu übernehmen. Gibt es ein kleines Buch, wo man sich über alle landwirtschaftlichen Sachen, wie: Erwerbung, Einrichtungen usw. eines Gutes, informieren kann. Ist mein Vorhaben gutzubestehen? W. G.-E.

**Antwort:** Ja, wenn das Bauernwerden so einfach wäre, wie Sie das offenbar meinen, dann genügte es vielleicht schon, ein kleines Buch darüber zu lesen. Allein mit Hilfe von Büchern vermag man überhaupt nicht Landwirt zu werden. Dazu gehört besondere, ererbte Veranlagung — ein jahrelanges mühseliges Erlernen und Üben all der Arbeiten — ein Begreifen all der Zusammenhänge zwischen Boden, Klima, Pflanzen- und Tierleben, Volks- und Weltwirtschaft. Und schließlich heißt es dann, das Begriffene bei all den hundert täglichen Anforderungen in die Tat umzusetzen, und zwar so zweckmäßig, daß ein Erfolg dabei herauskommt. Ob Sie eine Frau, die zum entsprechenden Landhauswirtschaftlichen fähig ist, haben, ob Sie Vermögen besitzen, um ein Gut zu kaufen bzw. zu pachten und all das Abzige, was sonst noch dazu gehört, das erwägen Sie gar nicht. Jedenfalls ist Ihr Vorhaben ohne weiteres nicht gutzubestehen. Vielleicht beschaffen Sie sich zunächst einmal die Landwirtschaftlichen Boten von J. Neumann, Neudamm, Preis gebunden 2,80 M. Sie sehen aus dem antwortenden Buche wenigstens einigermaßen, was ein kleiner Landwirt heutzutage alles wissen soll. Wenn Sie das Buch gelesen haben und Sie bei Ihrem Plan beharren, kann dann vielleicht eingehendere landwirtschaftliche Literatur für Sie in Frage kommen. M. D.

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

Die Anlage eines Laufhofes für Füllen ist für jeden Pferdebesitzer ein dringendes Bedürfnis. Ein großer Platz ist für den Laufhof durchaus nicht immer erforderlich; es genügt auch schon, falls die Räumlichkeiten beschränkt sind, ein kleinerer Raum. Der Zweck eines Laufhofes ist nämlich nicht der, daß die Füllen darin im stärkeren Tempo laufen sollen, sondern er soll den Tieren Gelegenheit geben, in ruhiger Weise sich ganz nach Belieben und bei jedem Wetter zu bewegen und die frische Luft zu genießen, weil dadurch ein wohlthuernder Einfluß auf die Entwicklung der Füllen ausgeübt wird. Am zweckmäßigsten ist es, wenn der Laufhof mit dem Stall in Verbindung steht, damit die Tiere Gelegenheit haben, ihren Aufenthalt ganz nach Belieben zu wählen. Die Einfriedigung eines solchen Platzes kann auf verschiedene Weise geschehen, am besten dürften sich Ketten eignen. Zu vermeiden sind zu hohe Schwellen in den Türen der Ställe und scharfe Kanten an den Litzrändern.

Die Verwendung von Kalisalzen zur Kopfdüngung der Winterjaaten ist besonders dann erforderlich, wenn im Herbst der Dünger nicht rechtzeitig untergebracht werden konnte. Kainit unmittelbar vor oder gar gleichzeitig mit der Saat zu geben, ist nicht zu empfehlen; besser ist es dann, zur Kopfdüngung der Winterjaaten seine Zuflucht zu nehmen; denn die Erfahrung hat gelehrt, daß die Kopfdüngung der Winterjaaten mit Kali und anderen Düngemitteln erfolgreich angewendet werden kann. Natürlich kann diese Art der Düngung nur als Nothbehelf angesehen werden, die Regel bei der Düngung der Winterjaaten muß immer sein, die künstlichen Düngemittel, besonders Kalisalze, so zeitig wie möglich vor der Saat in den Boden zu bringen. Von den Kalisalzen eignet sich vierzigprozentiges Kalisalz am besten zur Kopfdüngung, wo es aber fehlt, kann man auch andere Kalisalze verwenden. Das Ausstreuen kann während des ganzen Winters bis in das zeitige Frühjahr

hinein stattfinden. Am besten geschieht das Ausstreuen bei offenem Wetter, bei trockenem Frost oder bei nicht zu hoher Schneedecke im Winter. Man vermeide es, den Dünger auf beregnete oder beraute Pflanzen zu streuen.

**Siegels Winterbutterbirne** ist an sich eine dankbare Sorte, es ist ein Mastenträger. Sie hat nur den Fehler, daß die Früchte leicht schorfig werden. Dagegen hilft aber ein tüchtiges Auslichten der Kronen und ein drittes Verjüngen derselben. Dadurch wird das Holz jung und frisch erhalten, die Rinde bleibt glatt, und somit hat der Birz keine rechte Heimstätte zur Überwinterung. Der Baum hat reichlich Düngung nötig, er erschöpft seine Kraft durch reiche Erträge.

Die **Früherse Saxa** ist eine sehr empfehlenswerte Sorte. Sie ist sehr fruchtbar, ist gesund im Wuchs und entwickelt sich sehr schnell, sie bringt meist schon noch im Mai die ersten frischen Schoten. Sie ist gleich gut als Gutmacherbse, aber auch als reize Frucht hoch sich dieselbe gut zu Suppe und Brei. Sie wird 60-70 cm hoch und bedarf deshalb Keiser zur Stütze Schlegel.

**Seht den Obstkeller naß!** Obst, welches sich in Kellerräumen befindet, die nicht günstig gelegen sind, fängt leicht an zu faulen. Das Faulen macht schnell Fortschritte, und man kann dann einen großen Teil seines Vorrates verlieren. Vor allem lüfte man täglich eine Zeit, etwa eine Stunde, oder gehe, falls erforderlich, noch gründlicher vor. Nach vorübergehender Entfernung des Obstes reinigt man gründlich den ganzen Raum, streicht die Wände mit Stalkmilch und verbrennt hierauf Schwefelsäuren, wobei Fenster und Türen fest verschlossen werden. Auf diese Weise wird der Raum bis in die kleinsten Ritzen desinfiziert. Das Abweimen von Schwefelsäuren kann alle Monate einmal stattfinden, es schadet dem Obste nichts, zerstört aber immer von neuem die faulnisbildenden Sporen. Auch lüfte man im Winter täglich eine Stunde, nur muß

man bei großer Kälte das Obst erst bedecken, um es vor dem schroffen Temperaturwechsel zu schützen.

**Das eingeschlagene Gemüse, Weichkraut, Wirsing, Rotkraut usw.,** muß im Winter oft nachgesehen und die schadhafte Blätter entfernt werden. Diese sind, falls dieselben nicht als Viehfutter verwendet werden, einfach zu trocknen. Zu diesem Zweck werden die Blätter in feine Streifen geschnitten, auf Hüden oder einfach auf ein Brett gelegt und in den Trockenofen des Herbstes eingeschoben. Kann man etwas Kohlrabi, Stedrüben, gelbe Rüben und etwas Sellerietraut oder Wurzeln dazu trocknen, gibt dieses zusammen eine vorzügliche Gemüsesuppe, die an Güte gekaufter Julienne nicht nachsteht!

**Kamelien im Winter.** Es ist darauf zu achten, daß die Kamelien nicht zu nahe aneinander zu stehen kommen, damit Licht und Luft von allen Seiten auf die Pflanzen einwirken können, auch darf der Standort nicht verändert werden, da der Wechsel des Lichts sehr leicht das Abfallen der Blütenknospen veranlaßt. Das Begießen hat im Winter nur selten zu geschehen, jedoch muß es gründlich vorgenommen werden, falls es einmal notwendig geworden ist. Das Wasser muß durch die Abgüßlöcher ablaufen.

Ärztlich empfohlen gegen:



Hundert von Anerkennungen. Jogal-Tabletten sind in allen Apotheken erhältlich. Preis Mk. 1,40 und Mk. 3,50.

**Feldzugs-Uhr 3.80 Mk.**  
bei 6 Stück nur 3.60 Mark.

Zifferblätter u. Zeiger nachts leuchtend  
Bei 6 Stück 5.90 Mk.

Feldzugsarmbanduhren mit Leuchtblatt St. 7.00 Mk. Taschenweckuhren St. 20.— Mk. Metallkapseln 40 Pf. Uhrketten, vernickelt, St. 35 Pf. Lederuhrbänder St. 80 Pf. Uhrschlüssel für Armbanduhren St. 50 und 65 Pf. Illustrierte Kataloge gratis. Wiederverkäufer verlangen Engros-Katalog.

**Hugo Pincus, Hannover 37.**  
Versand ins Feld nur gegen vorherige Einsendung des Betrages inklus. Porto. (60)

**Reines Gesicht**

rothgefrisch, verleiht reich u. sicher, **Krem „Kassa“**, Lindtrocknen gegen Sommerprossen, Wässer, Pustel, Akne, Hautit u. alle Hautunreinigkeiten. Tausendfach erprobt! Sichere Wirkung! Preis Mk. 2.50. **H. Wagner, Köln 72, Blumenhainstr. 99.**

**Ohrensaufen**

Ohrenfluß, Schwerhörigkeit, nicht angeborne Taubheit beizugehen in kurzer Zeit (49)

**Gehörl**

Wasser St. Vangeratus. Preis 4. 2.50. Doppelstige 4. 1.—. **H. Wagner, Köln 72, Blumenhainstr. 99.**

**Bettmässe**

Befreiung sofort. Alter und Geschlecht angeben. Auskunft umsonst. **Sandversand, München 73, Dacherstr. 54.**

**Damenbart**

Nur bei Anwendung der neuen amerik. Methode, ärztlich empfohlen, verschwindet sofort jeglicher unerwünschter Haarschnee spur und schmerzlos durch Verfühen der Wurzeln für immer. Sicherer als Elektrolyse! Selbstanwendung. Kein Risiko, da Erfolg garantiert, sonst Geld zurück. Preis 4. 5.— gegen Nachnahme. **Herm. Wagner, Köln 72, Blumenhainstr. 99.**

**Bettmässen.**

Befreiung sofort. Alter u. Geschlecht angeben. Auskunft umsonst. (62)

Institut „**Aurora**“, Reichertshausen a. Jlm 76, Oberb.

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

Im unterzeichneten Verlage ist erschienen ein

**Praktisches Rezeptbühllein für Tierbesitzer u. Landwirte** nebst Anleitung zur Errichtung einer tierärztlichen Hausapotheke von **J. Roderols, Apotheker.**

Preis in Leinen gebunden 1 Mk. 60 Pf.

Das Buch soll in der Bibliothek jedes Landwirthes stehen, seine Lehren werden vor manchem Viehverlust bewahren. Porto und Versand gehen zu Lasten des Bestellers. Für jede Post-Verstellung sind 5 Pf. Verlagsgebühr beizufügen; bei Nachnahmen werden die vollen Postgebühren berechnet.

**J. Neumann, Neudamm.**

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

Nachgenannte, vorzüglich ausgestattete Fachkalender für Landwirte. Jäger und Forstbeamte seien zur Anschaffung derselben empfohlen:

**J. Neumanns Taschenbuch und Notizkalender für den Landwirth auf das Jahr 1917.**

Schwache Ausgabe A, mit viertelstetiger Anordnung im Notizkalender, Preis 1 Mk. 60 Pf. 10 Stück und mehr je 1 Mk. 40 Pf. Stärkere Ausgabe B, mit halbstetiger Anordnung im Notizkalender, Preis 2 Mk. 10 Stück und mehr je 1 Mk. 80 Pf.

**„Waldheil“, Kalender für deutsche Forstmänner und Jäger auf das Jahr 1917.**

I. Teil: Taschenbuch, fest und dauerhaft in grüne Segel-Weinwand gebunden, mit Bleistift. II. Teil: Forstliches Hilfsbuch, fest gebunden, als fotokopierbare Vorlage. — Schwache Ausgabe A, zweiter Teil als lose Vorlage, Preis 2 Mk. 5 Stück und mehr je 1 Mk. 70 Pf. Stärkere Ausgabe B, zweiter Teil in den ersten am festen Bande eingehängt, mit verwechseltem Einlege aus Millimeterpapier und Abreißzetteln, Preis 2 Mk. 40 Pf. 5 Stück und mehr je 2 Mk. 10 Pf. — Neben der allgemeinen Ausgabe ergehen Sonderausgaben für Großherzogtum Baden und Groß-Lothringen.

**Jagd-Abreißkalender 1917**, herausgegeben von der Deutschen Jäger-Zeitung, in Groß-Quartformat 17,5x28 cm. Reich illustriert. — 22 Blätter. Mit monatlichen Rathschlägen für Jagdbetrieb und Wildbahn, täglichen Mittheilungen für wachsendes Jagen, Segel und Fänge des Wildes und Festschlar in Farbenbrud. Preis 2 Mk. 50 Pf. In Partien jedes Stück und mehr je 2 Mk. 80 Pf.

**Forst- und Jagd-Abreißkalender für 1917** mit forstlichen und jagdlichen Unterweisungen, Rathschlägen, Sprüchen, Liedern u. a. m. Preis zuzüglich Verpackung 70 Pf.

**Abreißkalender für Landwirte und Gärtner für 1917** mit täglichen Rathschlägen für die Gemüse-, Obst-, Blumen-, Pflanzenzucht und Landwirthschaft. Preis zuzüglich Verpackung 70 Pf.

**Rüchen-Abreißkalender für 1917.** Enthält für jeden Tag einen Käsezetteln, Kochrezepte, Unterweisungen für die Hauswirthschaft, außerdem ausgewählte Stammpreise u. a. m. Preis zuzüglich Verpackung 70 Pf.

**Wochen-Notiz-Abreißkalender für 1917**, in Groß-Quartformat. Auf jedem Blatte befindet sich das Kalenderdatum einer Woche mit reichlichem Raum für Notizen. Preis 1 Mk.

**Briefkasten-Kalender für Feld, Wald und Jagd für das Jahr 1917.** Mit Sonnens- und Mondzeit. Format 9,5x5 cm. Preis 80 Pf. 5 Stück werden für 1 Mk. 40 Pf., 10 Stück für 2 Mk. 50 Pf. geliefert.

**Wandkalender der Deutschen Jäger-Zeitung für das Jahr 1917.** Mit jagdlichen Bildern und Szenen. Unausgegeben Preis 70 Pf. Auf Bande gezogen mit Seiten (nur als Postkarte zu verwenden). Preis 1 Mk. 50 Pf.

**J. Neumanns Wand- und Kontor-Kalender für das Jahr 1917.** In Quartformat. Preis 30 Pf. In Partien: 3 Stück 80 Pf., 10 Stück 1 Mk. 80 Pf., 25 Stück 4 Mk., 50 Stück 6 Mk. franco.

Zu beziehen sind diese Kalender gegen Einsendung des Betrages franko, unter Nachnahme mit Postzuschlag.

**J. Neumann, Neudamm.**

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

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