



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 50.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1905.

— Jeder Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Gesetz vom 18. Juni 1901.) —

Das Zuckerrohr.

Von R. Sch. (Mit Abbildung.)

Das Zuckerrohr gehört zur großen Gattung der Gräser, hat 2 bis 4 m hohe, 2 bis 5 cm dicke Halme mit harter, kahler, grüner oder gelb und violett gestreifter Rinde, saftigem, zuckerreichem Mark, und bis 1½ m lange Blätter. Es wird fast in allen heißen Zonen, besonders aber in Südamerika angebaut, kommt aber sonderbarer Weise nirgends wild vor. Die Vermehrung des Zuckerrohrs erfolgt durch Stecklinge, die sich bei genügender Bewässerung schnell bewurzeln. Unter günstigen Verhältnissen liefert ein Wurzelstod bis 30 Jahre lang ergiebige Ernten. Bei letzterer wird das Rohr nahe am untersten Ende abgehauen, von den Blättern befreit, der oberste Teil zu Stecklingen verwendet, und das übrige Rohr in Stücke von 1 m Länge geschnitten. Diese Stücke bindet man in Bündel und schafft sie zur Presse.

Die Griechen, Römer, Ägypter und Juden kannten den Zucker nicht, bei ihnen bildete der Honig der Bienen den einzigen Verhängungsstoff. Als eigentliche Heimat des Zuckerrohrs wird Ostindien angenommen. Von da kam es wohl zuerst nach China, wo es schon seit alten Zeiten massenhaft angebaut wurde. Man sammelte aber nur das durch die Sonnenkraft herausgetriebene Mark und verwendete die 2 bis 3 m hohen Halme zum Decken der Hütten. Der Sage nach soll es ein indischer Priester gewesen sein, welcher den Chinesen die ausgiebige Zuckerbereitung mitteilte. Der Giel dieses Priesters war, während sein Herr von der Reise ruhte, in ein Zuckerrohrfeld gelaufen. Der Eigentümer

deselben nahm den Giel fest und wollte ihn als Pfand behalten, bis der Priester ihm den angerichteten Schaden vergütet habe. Um sein Reittier wieder zu bekommen, teilte der Indier dem Chinesen mit, wie man viel Zucker gewinnen könne, wenn man den Saft vor der Blütezeit abgeschnittener Schosse auspresse, kochte und beim Abkühlen kristallisieren lasse. Aus China soll auch noch die heute gebräuchliche Brotform

dieses Produktes stammen. Bald danach kam das Zuckerrohr nach Persien. Im Jahre 998 wurde bereits reiner Zucker aus Alexandria nach Venedig gebracht. Allgemeiner bekannt wurde er jedoch erst zur Zeit der Kreuzzüge. Auch in Sizilien blühte der Zuckerrohrbau um jene Zeit, und von dieser Insel aus verpflanzte im Jahre 1419 ein portugiesischer Prinz das Zuckerrohr nach Madeira

waren die Versuche damit sehr glückliche, so daß das südliche Mississippigebiet dadurch dieselbe Bedeutung gewann wie Brasilien, von wo aus heute noch der meiste Rohrzucker kommt.

Die Europäer sind für die harte Arbeit, die der Anbau des Zuckerrohrs erfordert, nicht geeignet. Mit dem Anbau des Zuckerrohrs begann daher der Sklavenhandel, der mit der Zeit Afrika zu einer Stätte der Not und der moralischen Verwilderung machte. Nach Aufhebung der Sklaverei trieb der Zucker die Kulis, freie chinesische und indische Arbeiter, in unerschöpflichen Menschenwogen aus der Heimat in die amerikanischen Zuckerplantagen.

Wirklich künstliche Rohrzuckerrefinerien richtete man zuerst im 16. Jahrhundert in Brasilien ein. Von da kamen sie nach Venedig, und von Venedig aus wurden sie in Deutschland eingeführt. Eine der bedeutendsten

Zuckerfabriken war die Pommerische Provinzialfabrik zu Stettin, die 1834 mehr als 45 000 Zentner Zucker lieferte. Wenn auch durch die Einführung des Runkelrübenzuckers durch Marggraf der Verbrauch des Rohrzuckers zurückgegangen ist, so bildet letzterer infolge seiner größeren Reinheit immer noch einen Hauptverbrauchartikel jeder Haushaltung.

Weihnachtsbäckereien.

Von Anna Müller.

Weihnachtskorte von Kastanien. 250 g gute Butter wird zu Sahne gerührt, dann fügt man hinzu: acht Eigelbe, 200 g Zucker, 15 g feingestohene, bittere Mandeln, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone, etwas feines Bim, 700 g weich gekochte und feingeriebene Kastanien sowie den feingeschlagenen Schnee der acht Eweiße. Nachdem die Masse gut durcheinander gearbeitet ist, füllt man sie in eine gut ausgebutterte Form und bäckt sie eine Stunde bei mäßiger Hitze im Ofen. — Haller Weihnachtskuchen. 280 g Zucker und sechs Eigelbe werden schaumig gerührt. Dann fügt man 280 g geschälte, zu länglichen Streifen zerschnittene Mandeln, 280 g Sultaninrosinen, ein Teelöffelchen voll gestohlenen Anis, 10 g Deckers Backpulver und 280 g feines Weizenmehl hinzu, mischt 150 g zerlassene Butter sowie den feinen Schnee der sechs Eier unter die Masse und füllt sie in eine schmale, lange, mit Butter ausgestrichene Form und bäckt bei mäßiger Hitze. Nachdem der Kuchen erstarrt ist, stürzt man ihn und schneidet ihn in fingerlange Scheiben, die man auf beiden Seiten röstet. — Rheinischer Festkuchen. 100 g gute Hefe werden in ¼ l lauwarmen Milch aufgelöst. Dann rührt man



Zuckerrohr (*Saccharum officinale*). T Tracht. A Ährenpärchen. B Einzelähren. C Blüte.

und Porto Santo. Der große Entdecker Christoph Kolumbus soll das Zuckerrohr von den Kanarischen Inseln nach Domingo gebracht haben, wo es zuerst im Großen gebaut wurde. 1531 erhielt Brasilien das Zuckerrohr, und von hier gelangte es in die englischen und französischen Kolonien. Von den Antillen, den Zuckerinseln, drang das Zuckerrohr auf das Festland Nordamerikas hinüber, zuerst nach Pennsylvania. Hier

und Porto Santo. Der große Entdecker Christoph Kolumbus soll das Zuckerrohr von den Kanarischen Inseln nach Domingo gebracht haben, wo es zuerst im Großen gebaut wurde. 1531 erhielt Brasilien das Zuckerrohr, und von hier gelangte es in die englischen und französischen Kolonien. Von den Antillen, den Zuckerinseln, drang das Zuckerrohr auf das Festland Nordamerikas hinüber, zuerst nach Pennsylvania. Hier

250 g feines, durchgeseibtes Weizenmehl dazu und macht davon einen kleinen Teig, den man zum Aufgehen an einen warmen Ort stellt. Inzwischen bereitet man von 200 g frischer Butter, die man schaumig rührt, 200 g gestoßenem, durchgeseibtem Zucker, dem Saft und der auf etwas Zucker abgeriebenen Schale einer Zitrone sowie etwas Vanille, zwei ganzen Eiern, 300 g Weizenmehl und acht Eigelben, die man nach und nach hinzufügt, einen glatten, feinen Teig, unter dem man schließlich noch je 100 g Sultaninen, gewaschene und abgetropfte Korinthen und geriebene süße Mandeln, sowie ein wenig würfelig geschnittene Saffade mengt. Nachdem das Hefenstück genügend gegangen, mengt man beide Teile untereinander und schlägt den Teig so lange, bis er Blasen wirft und leicht von der Nutschelle fällt. Nun zieht man noch schnell den Schnee der acht Eiweiße unter die Masse und füllt eine gut ausgebutterte und mit gestoßenem Zwieback ausgestreute Form halb damit voll. Ist die Form dreiviertel voll gestiegen, schiebt man sie in den Ofen und bäckt bei mittlerer Hitze gegen eine Stunde. Nach dem Stürzen kann man den Kuchen mit einem Schokoladen- oder Vanilleguß überziehen. — **Machener Printen.** 250 g Deckers Feinstkugeln werden aufgetocht. Ist er etwas erkaltet, rührt man langsam so viel Mehl hinein, daß ein fester Teig entsteht (etwa 250 g), der sich gut ausrollen läßt. Dann gibt man hinzu: 15 g feinstwürfelig geschnittene Saffade, 3 g Vanis, 1 g pulverisierte Nelken, 10 g geröblich gestoßenen Kandis und ein halbes Päckchen Deckers Backpulver. Nachdem der Teig gut durchgearbeitet ist, rollt man ihn strohhalm dick aus, schneidet ihn mit einem scharfen Messer in knapp 5 cm lange und 3 cm breite Stücke, bestreicht sie mit kaltem Wasser, streut 10 g gestoßenen Kandis darauf und bäckt die Printen bei guter Hitze schnell gelbbraun. — **Feiner Pfefferkuchen.** Vier ganze Eier werden mit 500 g feinem Zucker eine Stunde gerührt. Dann fügt man hinzu: 25 g geschnittene Mandeln, 25 g Zitronat, die Schale einer Zitrone (letztere beiden Zutaten recht fein gewiegt), sowie 7 g feinen Zimt und 3 g gestoßene Nelken und schließlich 500 g Mehl. Der gut verrührte Teig wird dünn ausgerollt, alsdann werden mit einem Glase runde Platten ausgestochen, mit Mandeln und Zitronat belegt und in mäßiger Hitze gebacken. — **Lebkuchen** (ganz vorzüglich). 500 g Deckers Feinstkugeln werden mit $\frac{1}{8}$ l Wasser getocht, vom Feuer genommen und nach und nach mit 500 g Mehl vermischt und kühl gestellt. Alsdann werden zwei bis drei Eigelbe mit einem Eßlöffel Mehl abgerührt und mit einem Päckchen Deckers Backpulver vermischt, worauf man noch einen getrichenen Eßlöffel feinen Zimt, 1 g pulverisierte Nelken und nach Belieben Mandeln und Saffade (etwa für je 15 Pfg.) hinzufügt und nun alles gut zusammenarbeitet. Dann füllt man die Masse entweder in eine Brot- oder Springform, oder man rollt den Teig aus und sticht kleine Kuchen davon aus, die man ebenso wie die Form gelbbraun bäckt. — **Matronen.** 500 g geriebene süße, sowie einige bittere Mandeln werden mit 500 g Puderzucker und dem Schnee von fünf bis sechs Eiern gut vermischt. Dann rührt man den Teig auf dem Feuer ab, bis er sich von der Kasserolle abblößt, stellt ihn kalt, formt kleine Kugeln, die man auf Oblaten legt, und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

Süße Nachspeisen für die Festtage.

Von M. M.

Kirsch-Speise. In eine mit zerlassener Butter ausgestrichene und mit geriebenem Zwieback ausgestreute Form legt man 400 bis 500 g entkernte eingemachte Kirschen ohne Saft und bestreut sie reichlich mit Zucker und Zimt. Alsdann bereitet man aus $\frac{1}{2}$ l gut durchgeschlagenem sauren Rahm, zehn zerquirlten Eidottern, 70 g Zucker, einem Eßlöffel Vanillezucker und zwei Eßlöffeln Weizenmehl eine Creme, nachdem diese gut durchgerührt, zieht man noch den Schnee der zehn Eiweiße darunter und gießt die Creme alsdann auf die Kirschen. Bei nicht zu starker Ofenhitze bäckt man die Speise dann anderthalb Stunde und serviert sie, nachdem sie erkaltet. (Für fünf bis sechs Personen.)

Apfel-Speise mit Überguß. Man schält zwölf mittelgroße, harte Äpfel, entfernt das Kernhaus, kocht sie in so viel Zuckerswasser, daß sie gut bedeckt sind, weich, ohne sie jedoch zu wenden.

Mit einem Schaumlöffel nimmt man sie vorsichtig heraus, legt sie auf ein Sieb zum Abtropfen, alsdann ordnet man sie auf eine reichlich mit Butter beschriebene, stärkere Ofenhitze vertragende, flache Schüssel und füllt die Äpfel mit beliebiger Früchtmarmelade oder Gelee. Inzwischen bereitet man aus vier Eigelben, zwei Eßlöffeln Zucker, 80 g feingestoßenem Zwieback und $\frac{1}{4}$ l süßer Sahne den Überguß, welchen man gut miteinander berührt und unter den man noch das zu Schnee geschlagene Weiße von vier Eiern zieht, dann die Äpfel damit übergießt und sie sofort in den Bratofen stellt, wo sie noch 20 bis 25 Minuten backen müssen. Man kann sie warm, auch kalt servieren. (Für fünf Personen.)

Gebackene Apfelspeise. Zehn mittelgroße, aromatische Äpfel werden geschält und in Würfel geschnitten, gleichfalls schneidet man drei Milchbrote in Würfel und feuchtet diese mit $\frac{1}{4}$ l frischer, süßer Sahne an. Nun rührt man 120 g Butter zu Sahne, gibt nach und nach sechs Eidotter, 110 g Zucker, 60 g feingewiegte süße Mandeln, die abgeriebene Schale einer kleinen Zitrone, die Äpfel- und Milchbrotwürfel und zuletzt das zu Schnee geschlagene Weiße der sechs Eier dazu. Hierauf füllt man die Masse in eine gut mit Butter ausgestrichene Form und bäckt die Speise eine Stunde im heißen Ofen. Man serviert sie sofort. (Für fünf Personen.)

Matronen-Speise mit Weinsauce. Über gelindem Feuer rührt man $\frac{1}{4}$ l süße Sahne, 100 g gelöschene gute Matronen und 100 g gestoßenes feines Weiskuit zu einem steifen Brei, welchen man alsdann in ein Gefäß zum Abkühlen tut. Nach völligem Erkalten vermischt man die Masse mit acht gut zerquirlten Eidottern und gibt dann noch das zu steifem Schnee geschlagene Weiße von sechs Eiern dazu; füllt nun die Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit gestoßenem Zwieback ausgestreute Form und läßt die Speise bei nicht zu starker Hitze eine knappe Stunde backen. (Für fünf Personen.)

Weinsauce. Ein walnußgroßes Stück frischer, möglichst ungesalzener Butter verrührt man mit einem Eßlöffel Weizenmehl. Dann gibt man vier zerquirlte Eidotter, den Saft einer Zitrone, die abgeriebene Schale derselben, eine halbe Pfunde guten Weiskuit und Zucker nach Geschmack dazu; kocht die Masse unter anhaltendem Schlagen mit dem Schneebesen auf gelindem Feuer zu einer schönen, sämigen Sauce. (Für fünf Personen.)

Sehr wohlgeschmeckende Wein-Creme. Eine Pfunde guten Weiskuit bringt man mit 100 g Zucker zum Kochen, rührt inzwischen fünf Eidotter, einen Eßlöffel Kartoffelmehl, den Saft und die abgeriebene Schale einer Zitrone mit ein wenig Wasser gut durcheinander, gibt diese Masse in den kochenden Wein und kocht das Ganze auf gelindem Feuer zu einer Creme. Alsdann schüttet man diese in eine Porzellanform, deren Boden mit Matronen, welche mit Himbeergelee überstrichen werden, bedeckt ist, hierauf gibt man noch das zu steifem Schnee geschlagene Weiße der fünf Eier hinzu. Nun stellt man die Form sofort in einen nicht zu heißen Ofen, bis der Schnee hellbraune Farbe genommen hat. Wer den besonders süßen Geschmack liebt, kann den Eierschnee nach Belieben süßen oder auch mit etwas Himbeerjast versehen. Die Speise wird sofort serviert. (Für vier Personen.)

Schokoladen-Pudding. In einer Kasserolle läßt man auf gelindem Feuer 125 g frische Butter zergehen, gibt 125 g geriebene, gute Schokolade, drei Eßlöffel Weizenmehl und $\frac{1}{4}$ l Milch (alles zusammen verrührt) hinzu und kocht die Masse so lange, bis sie sich von der Kasserolle löst, dann gibt man sofort ein ganzes Ei hinzu, rührt es gut durch und läßt die Masse erkalten. Nun verrührt man sechs Eigelbe mit 125 g Zucker und nach Belieben gestoßene Vanille, gibt die erkalte Teigmasse, sowie das zu steifem Schnee geschlagene Weiße der sechs Eier dazu und rührt das Ganze nochmals tüchtig durch. Hierauf füllt man die Schokoladenmasse in eine mit Butter ausgestrichene Puddingform und kocht sie zwei Stunden im Wasserbad. Mit Schlagahne oder Vanillesauce schmückt der Pudding am besten. (Für drei bis vier Personen.)

Kleinere Mitteilungen.

Roggen als Pferdefutter. Roggen läßt sich zwar teilweise als Ersatz des Hafers sehr gut

verwenden, jedoch ist große Vorsicht bei seiner Verfütterung geboten. Diese Vorsicht ist hauptsächlich durch die geringe Verdaulichkeit des in dem Roggen enthaltenen Fettes, sowie durch seine Armut an Rohfaser bedingt. Daher wird in allen Fällen, in denen leicht aufnehmbares Fett in der Nahrung erforderlich ist, der Roggen im allgemeinen als Krautfutter nicht zu empfehlen sein; wenn aber der Roggen doch als Pferdefutter verwertet werden soll, so darf er nur gekochert verfüttert werden. Man übergießt ihn mit der zwei- bis vierfachen Menge Wasser und kocht ihn unter stetem Umrühren langsam, bis die Körner plagen, was ungefähr nach anderthalb Stunden geschieht. Hierauf nimmt man das Gefäß vom Feuer und läßt es zum Abkühlen stehen. Haben die geplagten Körner alles Wasser aufgesogen, so sind sie zum Verfüttern geeignet. Was die Menge des zu verfütternden Roggens anbelangt, so dürfen als Ersatz des Hafers höchstens bis zu 2 bis 3 kg Roggen pro Stück und Tag in Betracht kommen. Die Tiere müssen ganz allmählich daran gewöhnt werden, und zwar derart, daß man mit 0,25 kg beginnt und diese Gabe alle vier Tage um weitere 0,25 kg steigert, bis man das angegebene Maß erreicht hat. Man kann dabei annehmen, daß 1 kg Roggen etwa 1,5 kg Hafer ersetzt.

Zum Tränken des Rindviehes. Dem Rindvieh ist es sehr zuträglich, wenn es das notwendige Getränk in vielen kleinen Portionen zu sich nehmen kann. Wenn Rinder nur selten getränkt werden, so nehmen sie auf einmal zu viel Wasser auf, was der Verdauung in der vierten Magenabteilung schaden kann. Es haben sich daher die sogenannten Selbsttränken sehr gut bewährt. Wenn Rinder viel wässriges Futter und Tränke, Treber, Schlampe u. s. w. erhalten, so ist natürlich ihr Wasserbedürfnis ein geringes; aber trotzdem können sie frisches Tränkwasser nicht ganz entbehren. Man soll ihnen daher von Zeit zu Zeit frisches Wasser anbieten oder ihnen Gelegenheit geben, an einem Brunnen ihren Durst zu stillen.

Etwas über Schweinezucht. Wie bei jeder anderen Aufzucht von Tieren, muß man auch zur Schweinezucht in erster Linie den nötigen Raum haben; denn wo die Mutter Schweine und Ferkel zu beschränkt gehalten werden müssen und nicht in die frische Luft kommen, gedeihen sie durchaus nicht. Eine gute Sau der Landrasse bleibt in der Regel bis in ihr neuntes Lebensjahr zuchtfähig; meistens nimmt aber mit dem vierten Lebensjahre die Zahl der Ferkel ab. Die englischen Rassen können jedoch nicht so lange als Zuchtsauen benutzt werden wie die Landstämme, und wo nicht ausnahmsweise eine gute Zuchtsau zu berücksichtigen ist, läßt man sie nicht älter als drei Jahre werden. Durch Kreuzung eines englischen Ebers mit einem deutschen Land-schwein erhält man in der Regel viele und schwere Ferkel, deren Aufzucht leicht ist. Jedoch verlangen sie warme Stallungen, da sie wenig behaart sind. Die Tiere erreichen ein höheres Gewicht, haben feineres Fleisch und verhältnismäßig leichtere Knochen als die rein deutschen Stämme. Sehr wichtig ist es, daß die Ferkel in der rechten Weise abgejeßt werden. Wenn sie etwa einen Monat alt sind, läßt man sie immer seltener zu der Mutter, in den letzten acht Tagen nur noch ein- bis zweimal in 24 Stunden. Vor der sechsten Woche sollte man kein Ferkel völlig absetzen. Die für Zuchtzwecke bestimmten Ferkel haben noch 14 Tage länger zu saugen, weil hierdurch ihre volle und kernige Ausbildung bewirkt wird.

Baumwollsaatmehl als Schafsfutter. Im Hammel und Mutterschafe darf man größere Mengen von Baumwollsaatmehl nicht verfüttern, weil dieses bei den erlernten zur Bildung von Harnsteinen und damit zu gefährlichen Erkrankungen Veranlassung geben kann. Bei Mutterschafen führt es nicht selten Verlamung herbei. Man ersetzt daher dieses Futtermittel am besten durch Erdnußkuchen, Mastschafen darf ohne Bedenken bis $\frac{1}{4}$ kg pro Haupt und Tag gegeben werden.

Der Durchfall der Ziegen kommt meist nur zur Zeit des Futterwechsels vor, sowie bei Verabreichung von verdorbenen, bereiften und gestrorenen Futtermitteln. Er zeigt sich durch häufige Entleerung der Exkremente, welche einen flüssigen oder halbflüssigen Charakter haben. Er reicht eine Zwitterung mit gutem Heu, geschroteten



Hälsenfrüchten oder geröstetem Mehl aus, dem Durchfall Einhalt zu tun. Besonders aber sollte man den Tieren trockene und reichliche Streu geben und sie vor Zugluft schützen.

Zur Wintersfütterung der Hühner. Daß es falsch ist, den Hühnern während der arbeitsärmeren Winterzeit ein schwaches Futter zu geben, wird allgemein eingesehen, aber trotzdem knappt der Geflügelzüchter seinen Hühnern im Herbst und Winter einen erheblichen Teil des Körnerfutters ab. Es ist aber durchaus nicht richtig, bei der Fütterung, welche man den Hühnern während der Zeit zuteil werden lassen will, wo sie nicht legen, das Futter also nicht vergüten, auf besondere Billigkeit einen Hauptwert zu legen. Es empfiehlt sich vielmehr, daß, zumal um die Zeit der Mauser und auch nach Beendigung derselben, die Fütterung derart beschaffen ist, daß sie den Hühnern ihre vorherige Produktionskraft gibt und den Beginn des Winterlegens beschleunigt. Ein nahrhaftes Futter aus einem Gemisch von Getreide, Fleischabfällen und Hackfrüchten ist zu empfehlen. Statt des Getreides — namentlich ist Gerste angebracht — hat man auch vielfach Malzkeime gefüttert, wie statt des Fleisches das billigere Fleischfüttermehl. Zur Beschleunigung des Kegebeginns wird eine kräftige, nahrhafte Fütterung jedenfalls mehr beitragen, als alle in neuerer Zeit empfohlenen Reizmittel. Als das einzige der letzteren kann der Same der gewöhnlichen Brennnessel gelten, welcher dem Futter beigemischt wird. Daß ein warmer Aussenhaltort im Winter wesentlich zur Erzielung eines frühzeitigen Wiederlegens beiträgt, ist bekannt genug. Ein Bedecken des Stallbodens mit einer 30 cm hohen Schicht von Pferdemist, auf den eine 10 cm hohe Sandschicht gebracht wird, kann für die Winterzeit, namentlich von Oktober bis Dezember nur empfohlen werden.

Zum Schutze der Vögel. Welchen Schaden die Insekten an den Obstbäumen anrichten, ist bekannt. Die schönsten Erwartungen, zu welchen wir in den ersten Tagen des Frühlings berechtigt erscheinen, werden oft herabgestimmt. Während der Entwicklung der Blüten, besonders an Apfelbäumen, werden diese im ersten Stadium gefressen, gelangen nicht zur Ausbildung und sterben entweder unbefruchtet ab, oder, wenn Früchte angelegt werden, so fallen sie bald ab. Ganze Blütenbüschel bleiben zusammengeschrumpft oder vertrocknet oder wie zusammengebebt an den Zweigen sitzen. Unterucht man sie, so findet man in der Regel darin eingeschlossen die Raupe des bekannten Apfelpanners, des Frostnachschmetterlings, eines der gefährlichsten unter den Obstbaumfeinden, der seine Verheerungen besonders dann beginnt, wenn der Baum in voller Blüte steht. Gegen alle die Feinde stehen dem Menschen keine durchgreifende Hilfsmittel zu Gebote, er müßte im ungleichen Kampfe unterliegen, wenn die Natur ihm nicht in den Vögeln einen Verbündeten geschaffen hätte. In der Tat, wer anders als die kleinen Vögel können den winzig kleinen Insekten nachstellen und ihrer habhaft werden? Wer könnte den Schmetterling des Blattwicklers ergreifen? Wer jene winzigen kleinen Eier und Larven erreichen, von denen, wie man annimmt, eine einzige Meise mehr als Tausende in einem Jahr verzehrt? Ohne die Vögel wäre keine Vegetation möglich. Sie verrichten eine Arbeit, welche Tausende von Menschenhänden nicht halb so gut oder vollständig ausführen würden. Wir vermögen es freilich nicht, der schändlichen Vögelvertilgung zu wehren; in unseren Kreisen können wir es unseren kleinen Wohlthätern bequem machen und sie an unsere Felder und Gärten fesseln. Jeder umsichtige Landwirt sollte sein Augenmerk darauf richten, daß die so nützlichen Meisen, Rotschwänze usw. bei ihm Wohnung finden. Man bringe soviel wie möglich Misthaufen an und sorge dafür, daß die Jungen nicht ausgenommen werden. Die meisten kleinen Vögel nähren sich entweder ganz oder teilweise das Jahr über von Insekten, Würmern, Schnecken, Spinnen usw., so z. B. die Schwalben, Meisen, Stare, Würger, Bachstelzen, Grasschnäbel, Verdun, Finken usw. Alle diese verlässigen Raupeneier, Nahrung, Fliegen, Mücken, Käfer, Ameisen, Blattläuse, Nachtflatter, Würmer usw. Man sollte denken, daß der Mensch diese unumgänglichen Hilfstruppen, diese nötigen Verbündeten unter seinen besonderen Schutz genommen, daß er sich bemüht habe, ihre Feinde auszuwetten, die ihnen nachstellen. Aber gerade das Gegenteil geschieht,

man verfolgt diese Vögel mit Schlingen, Weintruten usw. Eine große Menge dieser nützlichen Tiere kommt auf diese Weise jährlich um. Wer auf dem Lande hat es noch nicht erfahren, wie an Sonntagen die Knaben eifrig bemüht sind, in Wäldungen nach Vogelnestern zu suchen, die Eier zu vernichten, junge Vögel auszunehmen, die dann zu Tode gemartert werden?

Wurzelbildung der Bäume. Beim Bezug von jungen Obstbäumen aus der Baumschule sieht man gewöhnlich in erster Linie auf einen schönen, geraden Stamm und auf eine reiche Verzweigung. Ein gutes Wurzelwerk muß der junge Baum natürlich haben, wenn er überhaupt im ersten Jahre fortwachsen und dann auch weiter ein gutes Gedeihen zeigen soll. Denn je mehr Feinerwurzeln ein Baum hat, desto mehr Nährstoffe vermag er aufzunehmen, und desto besser kann das Wachstum sein. Die Wurzelbildung in der Baumschule kann nun auf verschiedene Ursachen zurückzuführen sein. Auf schweren Kessböden mit feinem, trockenem Untergrund, welcher schon reichlich mit Stallmist und Jauche gedüngt wurde, also alle Nährstoffe enthält, welche eine Pflanze braucht, bekommen die jungen Bäume ein reiches Wurzelwerk, welche sich gewöhnlich mehr seitlich ausbreiten, als in die Tiefe wachsen. Es bildet sich gewissermaßen ein Wurzelballen. Auf schwerem tiefgründigen Tonboden dagegen, welcher arm an Nährstoffen, bringen die Wurzeln der jungen Bäume mehr in die Tiefe und erzeugen nur wenige Feinerwurzeln. Dagegen gibt es unter den Bäumen auch solche, welche von Natur aus nicht viel Feinerwurzeln hervorbringen. Die Birnbäume treiben bekanntlich ihre Wurzeln in die Tiefe, während wieder Apfel, Kirichen, Zwetschen, Pflaumen usw. ihre Wurzeln wogerecht ausbreiten und dabei viel Feinerwurzeln erzeugen. Man ersieht also hieraus, daß die Art der Wurzelbildung lediglich nur auf den Grund und Boden zurückzuführen ist. Aus demselben Grunde haben daher Waldbäume und an sonstigen eben Stellen befindliche Bäume nur eine einseitige, unvollkommene Wurzelbildung. Pflanz man dann einen solchen z. B. in gutes Erdreich, so wird man in wenigen Jahren schon einen Wurzelballen vorfinden.

Die Bearbeitung des Gemüselandes im Spätherbst. Schon oft genug ist darauf aufmerksam gemacht worden, daß das Sprichwort des Landwirts: „Vor Winter gepflügt, ist halb gedüngt“, auch für den Gartenbesitzer Gültigkeit hat. Man sollte niemals den Garten von der Gemüseerde bis zum Frühjahr unberührt liegen lassen, vielmehr im Herbst, oder bei offenem Wetter auch im Winter, umgraben und womöglich auch düngen. Das gegrabene Land darf nicht geharkt werden, sondern muß in rauher Furche bis zum Frühjahr liegen bleiben. Eine beliebte Art der Gartenbearbeitung ist das sogenannte Schollern. Dieses besteht darin, den einige Zentimeter tief gefrorenen Boden aufzubrechen. Jedoch ist man nicht immer in der Lage, diese Arbeit auszuführen; hingegen kann man leicht jeden Herbst „Fehlgruben“ auswerfen und braucht nicht auf stärkeren Frost zu warten. Man hebt eine einen Spatenhieb breite Furche aus, läßt an dieser einen gleichfalls einen Spatenhieb breiten Streifen stehen, hebt wiederum eine Furche aus und deckt die ausgehobene Erde auf den Streifen, so daß ein schmales Dämmchen gebildet wird. So wird fortgefahren, bis die ganze Fläche in dieser Weise bearbeitet ist. Nun können Luft und Frost die Erde gründlich durchdringen, die Winterfeuchtigkeit fließt nicht ab, sondern versickert in den Gruben, und wenn die Frühlingssonne die Dämmchen durchdringt, werden sie bald mürbe und trocken sein, so daß das Graben alsbald gesehen kann. Auf jeden Fall verjame man nicht, noch im Spätherbst den Garten in irgendeiner Weise zu bearbeiten.

Hasenpfeffer auf Jägermanier. Ein von vielen wenig geachtetes, aber vom Jäger weit höher geschätztes Gericht als der Hasenbraten selbst, ist der Hasenpfeffer. Um ihn auf Jägermanier zu bereiten, muß man die Sauce vom Hasenbraten so reichlich machen, daß wenigstens die kleinere Hälfte für dieses Gericht zurückbleiben kann. Zu dem Hasenpfeffer nimmt man den von den Hühnern, Fährnen, Zunge und Löffeln gefärberten Kopf, Rufe, Rippen und Bauchlappen, sowie Nieren und Herz. Diese Teile wäscht man sauber mehrere Male, bis das Wasser möglichst klar ist, und reinigt sie von etwa schwarzblutigen

Flecken und Schrotkörnern. Zu einer emaillierten Kasserolle setzt man das erforderliche Wasser mit einem guten Stück Butter, reichlich englisch Gewürz, fünf bis sechs Nelken, Lorbeerblatt, Suppengewürze und Salz und dem zu Ragoutstücken zerhackten Fleisch zu und läßt es langsam so lange kochen, bis es sich gut weich löst. (Man kann auch ein bis zwei Kapellen Maggi hinzutun, dafür aber weniger Salz.) Ist das Fleisch weich geworden, was zwei bis drei Stunden erfordert, legt man es in eine Schüssel, stellt es zugedeckt warm und bereitet die Sauce auf folgende Weise: Die Brühe gießt man durch ein Sieb in einen andern Topf, drückt, ohne die Mohrrübe zu nehmen, das Suppengrün mit durch. Englisch Gewürz und Nelken, sowie einige Körnchen Pfeffer stößt man und schüttelt zirkel einen Teelöffel dieser Mischung in die bis ungefähr auf $\frac{1}{2}$ l eingelochte Brühe, rührt in einem Löffelbrot dicker, saurer Sahne etwa zwei Teelöffel Mehl klar, schüttet es ebenfalls in die Brühe und läßt sie aufkochen. Ist die Sauce feimig genug, so gibt man die übrige Bratenauce (wenn sie mit Speck, Butter und reichlich Sahne bereitet ist, — letztere darf aber nicht eingebraten sein — hinzu, schmeckt sie ab, nachdem man noch eine Messerspitze Zucker hinzugefügt hat, ob sie genügend gewürzreich, gefalzen und säuerlich ist, und kocht nun hierin die Hasenteile, sowie den etwaigen Rest von Hasenbraten vorichtig auf. Das Gericht serviert man auf einer runden Schüssel und reicht Sauerkraut dazu. Recht kräftig bereitet, wird es jedem munden, der Wildragouts liebt.

Ein vorzügliches Mittel gegen Frost. Das Wasser von gekochten Kartoffeln fängt man auf und hält die betreffenden Stellen hinein, und zwar so heiß, als man es irgend vertragen kann. Schon nach einigen Wädern ist der Frost aus den Gliedern verschwunden. Besser ist es jedoch, auch später noch einige Wäder zu wiederholen.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

(Da der Druck des hohen Anlasses unseres Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Fragebeantwortung für die Leser nur Zweck, wenn dieselbe brieflich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Wg. in Westmarken beigefügt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Berücksichtigung. Die allgemein interessanteren Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Unruhige Buchstaben werden gütlich nicht beachtet.)

Frage 146. Wie verwertet man am besten Obsttrester, d. h. die abgepressten Rückstände der Obstwässer, und welchen Nährwert haben sie? F. D. in C.

Antwort: Obsttrester werden gewöhnlich als wertlos einfach auf den Düng- oder Schutthaufen gemorfen. Bei sorgfältiger Behandlung kann man sie aber als vorzügliches Viehfutter verwenden. Man bewahrt die Trester am besten in Kästen von entsprechender Größe auf. In diese Kästen werden die frisch ausgedrückten Trester eingestampft und etwas Viehsalz darunter gestreut. Zum luftdichten Verschluss verwendet man eine dünne Schicht Stroh, welches mit etwas Schmirgel luftdicht verschmiert wird. Es ist jedoch notwendig, in der ersten Zeit nachzusehen, da durch die sich entwickelnde Gärung Wärme entsteht, wodurch die Decke Risse erhält; diese sind dann wieder sorgfältig zu verschmieren. Die so zubereiteten Trester werden von dem Hindvieh gerne gefressen, und es bleibt dabei gesund. Man kann die Obsttrester auch auf eine andere Art aufbewahren. Eine Grube, welche mit Ruffensteinen ausgegattet ist, ähnlich der Jauchegrube, dient als Aufbewahrungsort. Man kann in einem solchen mehrere Wagen Trester den Winter über aufbewahren. Die nach dieser Methode aufbewahrten Trester werden zur Zeit des Verfütterns herausgenommen und mit etwas gemahlenem Dichtwurz und etwas Grummet dem Vieh gegeben. Was den Futterwert der Trester etwa den Hunkelkrüben gegenüber anlangt, so schlage ich denselben ebenso hoch wie diese an, besonders bei der eigentlichen Vorliebe des Viehes für den Genuß der gut aufbewahrten und eingesalzenen Trester. Schon seit langen Jahren ist diese Methode der Aufbewahrung der Trester allgemein üblich und hat sich auch vorzüglich bewährt. Die Aufbewahrung auf mehrere Jahre hielt man für unmöglich, sie wurde jedoch durch die Erfahrung glänzend bewiesen.

„Ein rechter kleiner Wildfang“

Ist das drei Jahre alte Töchterchen von Frau E. Drebin, die der Kleinen die beste Bezeichnung, die unmüßlich an blühende Gesundheit und übermüt erinnert, selbst zugelegt hat.

Samborg, Papenstraße 121, den 2. Februar 1905.

Ihr ausgezeichnetes Präparat Scotts Emulsion hat meinem jetzt dreijährigen Töchterchen Martha vorzügliche Dienste geleistet. Die Kleine, die während der ersten sechs Monate ein recht kräftiges Kind war, erkrankte an Keuchhusten, an den sich Sungen-Katarth angeschlossen. Als sie nach langen langen Tagen endlich davon befreit wurde, war sie so matt und schwach und sah so blaß und bleich aus,

daß es jedermann auffiel. Nachdem ich verschiedene andere Mittel ohne Erfolg gebraucht hatte, verordnete ich es mit ihrer Emulsion. In sehr kurzer Zeit fing denn auch unser Töchterchen an sich zu kräftigen und hat bei regelmäßigen Gebrauch ständig zugenommen; ein Väter bei Engländer Krankheit hat sich gänzlich gehoben. Jetzt ist das Kind ein rechter kleiner Wildfang geworden, munter und rothkäfig und dabei ungemein groß und kräftig entwickelt, so daß man sie allgemein für 4 Jahre alt. Sie nahm das Präparat so gern, daß sie am liebsten immer die doppelte Portion davon haben wollte, und entwickelte jedesmal nach dem Einnehmen einen großartigen Appetit. Hochachtungsvoll (ne. J.) Frau E. Drebin.

Scotts Emulsion ist vorzüglich dazu geeignet, die Keinen Weien zu kräftigen, neues Fleisch und Muskeln zu bilden und die Entwicklung gesunder,

kräftiger Knochen zu befördern. Aber Scotts Emulsion weckt auch neuen Appetit, und wenn die Kleinen einmal wieder gesunde Hunger bezeugen, dann ist es mit Körpereschwäche bald zu Ende.

Scotts Emulsion wird von uns ausschließlich im großen Verfaß, und zwar wie folgt nach Gewicht oder Maßen nur in verpackten Originalflaschen in Karton mit unterer Schutzmarke (Kistner mit großer Aufschrift auf dem Rücken). Scott & Bowne, S. M. b. S., Frankfurt a. M.

Bestandteile: feiner Medizinal-Weizen 1500, prima Weizen 500, interphosphorlöslicher Kalk 43, interphosphorlöslicher Kation 20, Pulv. Tragant 30, feinstes arab. Gummi Pulv. 20, befeuchtetes Wasser 120, Alkohol 110, Sterisierapparatige Emulsion mit Gummi, Mandels und Gaultierholz 2 Tropfen. (187)

E. Graichen's
Phosphorsaurer Futter-Kalk

1000-fach erprobt!

Die größte Sicherheit

in Bezug auf Reinheit und höchste Löslichkeit bietet **Graichen's weltberühmter Futterkalk.**

Ein Versuch wird auch Sie überzeugen, daß Sie Ihren Tieren nichts besseres geben können.

Belastbare Fresslust, weit schnellere Mast, viel größere Mastfähigkeit, höhere Milchträge und gesundes, kräftiges Vieh lobnt die kleine Ausgabe dafür reichlich.
Marke A für trächtige Tiere und zur Aufzucht 5 Kilo Nr. 2, 12, 15, Kilo Nr. 4, 20, 25, Kilo Nr. 12, 15, 25, 30, 40, 50, 75, 100 Kilo Nr. 12, 15, 25, 30, 40, 50, 75, 100 Kilo 18 W. Alles franko jeder Station.

E. Graichen & Co., Chem. Fabrik, Leipzig-Entritzsch 15.
Tüchtige Provisionsreisende überall gesucht.

Die beste Sparbüchse

Langen Sie bitte sofort an!

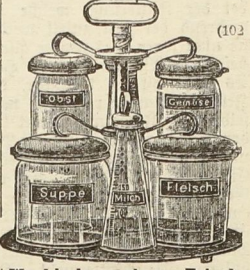
Viele Tausende haben den Versuch zu ihrer vollen Zufriedenheit schon gemacht. Sie geben also gar kein Risiko an. Dielei...
Biele Tausende haben den Versuch zu ihrer vollen Zufriedenheit schon gemacht. Sie geben also gar kein Risiko an. Dielei...
Biele Tausende haben den Versuch zu ihrer vollen Zufriedenheit schon gemacht. Sie geben also gar kein Risiko an. Dielei...

☆ Glas-Christbaumschmuck ☆

I mirkl. geschmackvolles Sortiment meiner amerikan. nur besserer Fabrikate in unübertroffenen diesjährigen Neuheiten in taubellos, prächtig echt verfilb., matten und bemalten Gegenständen i. den feinsten und mannigfalt. Ausführg., als leuchtende Brillantreflexe, leuchtend überzogene Gläser, Glast., Glöckchen, Trompette m. Stimme, Wachsengel mit Lockenhaar und bewegl. Glasflügeln, Brillantperlen, Glaszapfen, Brotartikeln, Regenbogenreflexe, Frau Holle m. Kind l. Saar, Weihnachtsmann mit Schneemantel, Wunderschneeflägel, Eib. Pustballon, Wranas, Kanarienvogel im Käfig, Berggeist Häubchen, Brautäckerflügeln, Putzputz, h. herziges Waldkind, Torpedo, Spitze, 1 reisendes Blumenmädchen zc. zc. zusammen ca. 330 Stück verfehlt am äußerst 5 Mark. Empfehle fügen 1 Kistglas mit bewegl. Goldfischen u. 1 Fruchtkorb, garniert mit Früchten, sowie 1 Parabelblume mit groß. herrlichen Schmetterling und 1 Kisten-Beleuchtungslicht, beide 10 Mark. Sort. II 1 Stück Spinn. oben, hohle größere Sachen 5 Mark. ff. Sortiment 20 Mark. Alles von solid. Material hergestellt und jahrelang immer wieder zu gebrauchen. Für Geschenke und Stückzahl garantiere!

E. Reinhard, Neuhaus a. Rennweg Thüringen Nr. 94.
Lieferant fürll. Höfe — Größtes Geschäft der Branche am Platz. 1000 v. Ansichtskarten. Die besten wurden aufh. Vorn. 100 v. Zeit. empfohlen. Des Raumes we. nur 2 Plätze für die 2 Kisten erhält, hat mich überredet, daß man alles für 5 Mark bekommt. Bitte noch 2 Kisten. Otto Schneider. — Von 3 Seiten habe ich bezogen, doch hat mir Ihr Sort am besten gefallen zc. E. Porlich.

Koche auf Vorrat!



Weck's Apparat zur Frischhaltung aller Nahrungsmittel sind berufen, eine Umwälzung in der Küche aller Länder herbeizuführen.

Passendes und stets beliebteres Weihnachtsgeschenk.

Man verlange ausführliche Druckanschen, sowie Probennummern der Zeitschrift „Die Frischhaltung“ von J. Weck, G. m. b. Haftung, Oettingen, Amtsäckingen (Baden).
Darlehne am Beschel od. Schuldreim gibt bistr., prompt, fulant
Eichbaum, Berlin Unter d. 57. (Bauh. Danhofstraße) (Waldportale)

Für nur 2,50 Mk.

Verfehle ich einen gutgehenden Wecker mit nachtleuchtend. Silberblett. Wecker! Preis 4 Mk. Kostet ein elegant ausgestatt. potentant, gelochigt, Kronenwecker mit nachtleucht. Silberblett, sehr laut und lange weckt! Preis 8,50 Mk.
6 Rubis, m. doppelt. Goldrand. Jahreschrift. Garantie. Aber wirklich viel Geld beim Einkauf solcher Ware sparen will, veräume nicht, meinen neuesten, reich illust. Pracht-Katalog über sämtl. Uhren, Ketten, Gold- u. Silberwaren, gegen Wunschzusendung oder vorzeitig. Einlieferung. Porto u. Verpack. extra. Aufnahm. gestattet. **Hugo Pinoux, Hannover 37.**

Ihren billigeren Qualität:
Nebel-Zem.-Zhr., 80 Stk., 6,25
Edel silberne Kerzen-Bem., 6,75
Edel silberne Damen-Bem., 6,75
Goldene Damen-Bem.-em., 13,25
Beschreibung mit Abbild. 1,50

Fort mit den Glas-Christbaum-Spitzen!

Bestellen Sie sofort ein (194) **Engelgeläute**
D. R. G. M., mit dem Stern zu Zeichen, welches nebst drei Kreuzen in die die abgemusterten Glöcken mit Nr. 140 franko (auch in Briefmarken) kostet. Sobald Sie die drei Kerzen anzünden, dreht sich die Spitze langsam und es erkört ein harmonisches Geläute. Bei 10 Stück sende das alle gratis. Bestellungen ertheile sofort, da die Nachfrage eine riesige ist. **Neuester Hauptkatalog über Weihnachtsgeschenke, Stahlwaren, Gold-, Silber- und Schmuckwaren, Waffen, Haushaltungsgerate etc., umfoss und franko.**
Emil Jansen, Fabrik-Versandhaus, Wald-Solingen No. 145.

„Freyd“-Brutmaschine,

die einzig sicher Britende und vollstän dig allein regulierende Brutmaschine der Zukunft, sowie sämtl. Zubehörteile zur Selbstanfertigung derselben. In sehr großer Anzahl vorrätig. Nur wenig Brüger, daher billig. **Pankraz Kochs, Düsseldorf, Postfach 213.** Verlangt umgehend Katalog mit Abbildungen und Beschreibungen, bevor Sie anderswo kaufen. (215)

Erreicht haben wir ein wirklich funktionierendes, unt. Garantie Christbaumgeläute Nr. 123 zu dem billigen Preise M. 1,00 zu liefern. Porto 20 Pfg. extra.

Dieses Geläute ersetzt jegliche Spitze und ist dasselbe, weil es aus vielfachigem Metall geliefert wird, ein wirklicher Pracht schmuck jedes Weihnachtsbaumes. Sobald nun die Kerzen angezündet werden, setzt sich das Rad in Bewegung und die hieran befindlichen Perlen schlagen alsdann gegen die Glocken an und nun hört man ein feierliches Weihnachtsgeläute, welches Veranlassung zu einer richtigern Weihnachtsstimmung gibt. Fast an keinem Christbaum will wohl ein solches feierliches Geläute fehlen. Da doch der Preis ein sehr geringer ist, decken Sie Ihren Bedarf in eigenen Interesse jetzt schon, da im vorigen Jahre tausende nicht geliefert werden konnten wegen zu starker Nachfrage. Auch wenn dieses Instrument auf den Otien gestellt wird entsteht ein harmonisches Glockengeläute. (Gebrauchsanweisung liegt jedem Geläute bei.)

Haupt-Katalog, welcher ca. 4000 Artikel enthält, versenden wir gratis und franco über Neuheiten in Christbaumschmuck, Spiel-, Musik-, Gold-, Silber-, Nickel-, Leder- und Stahlwaren, Uhren, Waffen, Munition etc.
Gebrüder Zell, Gräfrath C. bei Solingen.
Fabrik-Versandgeschäft.

Zur Redaktion: Bodo Grundmann, für die Ankate: Tob Neumann, Druck: J. Neumann, Simtlich in Neudamm. — Verlag von Karl Jostl, Remberg (We. Gall).

Wenn Sie bartlos sind

und sich in kürzester Zeit einen scheinbaren Schmurrbart wünsch. Sie, so kann ich Ihnen einen Versuch mit meinem weltberühmten Bartwuchsmittel Cavalier nur anlegen! Ich emp. foht, fortwährend erhalte ich unangeford. die meisten Dankbriefe; in fast allen Ländern der Erde kennt man die Vorzüge meines Cavalier. Von Afrika über Australien Amerika und allen Ländern Europas erhalte ich immerfort Bestellungen. Kein Concurr. Präparat kann sich rühmen, auch nur annähernd gleiche Erfolge erzielt zu haben. Trotz der Vorzüglichkeit meines Mittels **zähle ich bei Nichterfolg das Geld zurück** (Abnehmer also gar kein Risiko haben. Garantie- 1000 Mrk. Belohnung zahlte ich demjenigen sofort in dem Fall nachweis, in dem ich mich mündlich oder schriftlich geweigert hätte bei Nichterfolg das Geld zurück zu zahlen oder umständliche Beweise verlangt hätte. Dieselei Gewährleistung, die in meinem Geschäft Grundlag ist, setzte ich auch bei meinen Bestellen voraus. Der Preis beträgt: Gläse I, 2 Mrk., Gläse II, 3 Mrk., Gläse III, 6 Mrk., III ist besser und schöner als II, und II besser als I, und II mit mehr Geld. Ich verlange nur gegen Nachnahme oder Vorkontierung des Geldes. Versand nur gegen Vorauszahlung. Porto extra, bei 2 Wochen portofreit, bei 3 Wochen eine vierte umsonst.)

Einige Auszüge aus Anerkennungen:
Sobald nach Gebrauch Ihres Cavalier einen scheinbaren Schmurrbart bekommen. Meine Kollegen haben mich bewundert als Sie mich nach 8 Tagen sahen. **W. S., Augsburg.**
Ihr Cavalier hat bei mir sehr gut gewirkt. **S. S., Moskow.**
Sobald schon in 3 Wochen ein scheinb. Schmurrbart erzeugt. **M. Mitten.** Ich habe vor 10 Tagen eine Dose Cavalier erhalten und schon einen starken Schmurrbart bekommen. **E. M., Schmelsdorf.** Won'te ich daher durch keine Anpreisungen betreten, betheile mich bei **Heinr. Küppers Nachf., Kölna, Rhein 125.** Verkaufshaus in kosmetischen Präparaten Seifen und Parfümrien aller Art.

