



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 52.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1905.

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

Etwas über Orchideen.

Von Hans Heinrich. (Mit 2 Abbildungen.)

Die reichhaltige Familie der Orchideen mit ihren wunderlichen Formen treffen wir bereits in hohen Altertum, besonders spielen sie eine Rolle in der Götterlehre der alten Griechen. Diese glaubten, eine Orchidee sei die Lieblingsblume der Göttin Ceres, welche sie als die Beschützerin des Ackerbaues verehrten. Nach ihrer Meinung wurden die Wurzeln der Pflanzen von der Göttin als zierliche Fußbekleidung benutzt, wenn sie über die Felder ging, um ihre Gaben auszustreuen. Sie bezeichneten daher die Pflanze auch als „Weltandale“. Darum spielte sie auch bei allen Festen, welche zur Ehre dieser Göttin gefeiert wurden, eine bedeutende Rolle. Bei den Umzügen waren die Knaben, welche den Zug eröffneten, in weiße Gewänder gehüllt und mit Kränzen von Orchideen geschmückt, während die Frauen und Männer, welche sich an dem Umzuge beteiligten, Orchideenblüten trugen. Nach dieser Sitte legte man den Pflanzen die Bezeichnung „Knabenkraut“ bei, welchen Namen sie heute noch führen.

Auch die alten Deutschen kannten die Pflanze schon in frühester Zeit. So war z. B. die gefleckte Orchis (*Orchis maculata*) der Göttin Frigga, der hehren Himmelskönigin, geweiht, und sie nannten sie darum auch Friggagrass.

Das Christentum suchte die alten heidnischen, religiösen Überzeugungen auf Personen zu übertragen. Die gefleckte Orchis nannte man Mariaträne oder „unserer lieben Frauen Zähre“, und man erzählte, die auf den Blättern vorhandenen dunklen Punkte seien durch die heißen Tränen entstanden, welche die Mutter Jesu unter dem Kreuze weinte. Die handförmigen Wurzelknollen galten als die Hand der Maria, sobald sie weiß aussehend. Dies ist aber immer der Fall, sobald sie frisch aus der Erde gehoben werden. Hand man aber eine vorjährige, die ein schwarzes Aussehen hatte, so bezeichnete man sie als Teufelshand, die für den Menschen nur Unheil bringe.

Wohl in keiner Pflanzenfamilie gibt es Gestalten von so auffallenden Formen wie unter den Orchideen. Besonders nimmt das unterste Blatt, die sogenannte Honiglippe, die seltsamsten Formen an. Wir hören deshalb unter unseren einheimischen Orchideen Benennungen,

wie Bienen- und Fliegenblume. Sie weisen darauf hin, daß die betreffenden Arten mit den genannten Insekten täuschende Ähnlichkeit haben. Besonders aber zeigen die mexikanischen, brasilianischen und südasiatischen Orchideen merkwürdige Formen. Einige sitzenden oder stiegenden Schmetterlingen, andere ähneln

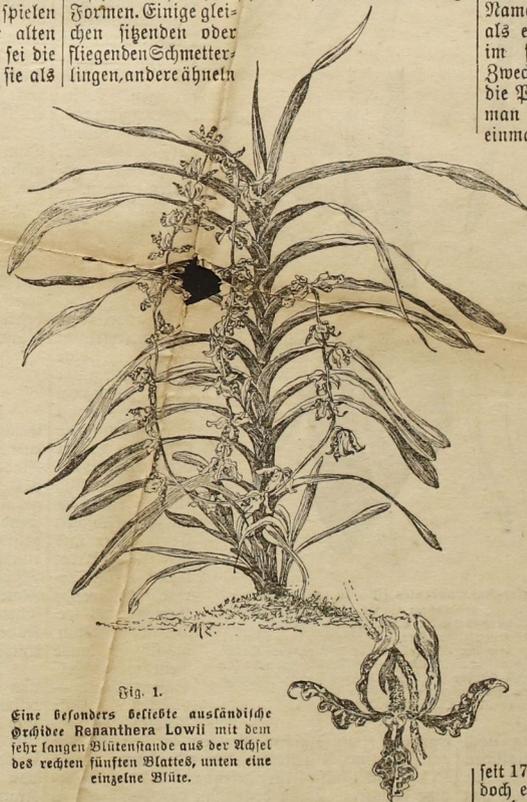


Fig. 1.

Eine besonders bestickte ausländische Orchidee *Renanthera Lowii* mit dem sehr langen Blütenstange aus der Achsel des rechten fünften Blattes, unten eine einzelne Blüte.

kleinen Vögeln; manche sehen wie Tauben aus, manche wie Füchse. Auf der Landenge von Panama gibt es eine Art, die einer weißen Taube mit hängenden Flügeln und rosarotem Bande ähnlich ist, weshalb die Pflanze von der dortigen Bevölkerung als die Blume des heiligen Geistes angesehen und verehrt wird. Sehr formenreich sind auch die Wurzeln der Orchideen. Sie haben eine doppelte Form, entweder sind sie kugelförmig oder sie sind handförmig geteilt. Die erstere Form besitzt bei uns das gemeine Knabenkraut

(*Orchis Morio*) und das männliche Knabenkraut (*O. mascula*). Die geteilte Form finden wir bei dem gefleckten Knabenkraut (*O. maculata*) und bei dem breitblättrigen (*O. latifolia*). Viele Knollen liefern ein Produkt, das den Namen Salep führt und in den Apotheken als ein Heil- und Nahrungsmittel für Kinder im frühesten Alter verabfolgt wird. Zum Zwecke der Einsammlung der Knollen werden die Pflanzen aus der Erde gehoben, dann brüht man die Knollen in heißem Wasser ab, um ihnen einmal die Fähigkeit zum Austreiben zu nehmen und um andererseits das Trocknen zu erleichtern. Den meisten Salep liefert der Orient, allein aus Smyrna werden jährlich über 500 000 Pfund ausgeführt.

Punsch und Pfannkuchen und ihre Bereitung.

Von H. W. . . . r. s. B.

Der Name „Punsch“ ist, wie der Trank selber, indischen Ursprungs und von dem Sanskritworte *pāntscha* — fünf abzuleiten. Bestimmend bei der Wahl dieses Namens war nicht nur, daß der ursprüngliche Trank aus fünf Bestandteilen — Arak, Wasser, Zucker, Zitronensaft und Gewürz — zusammengebraut wurde, sondern es scheint auch der Umstand mitgewirkt zu haben, daß die alten Sanskritgelehrten nicht vier, sondern fünf Elemente unterschieden, und daß das Getränk dadurch zu einem Symbol wurde. Den Punsch umschwebte bei den Hindus eine Art religiöser Weihe, etwa wie bei den Deutschen den „Minnetrunk“, und es ist daher nur natürlich, daß er schon frühzeitig die Aufmerksamkeit der europäischen Indienfahrer erregte.

Von den englischen Seelenten seit Ausgang des siebzehnten Jahrhunderts adoptiert und auch in den Hafenstädten der Nordsee und des Kanals mindestens seit 1720 bekannt, fand der Punsch im Binnenlande doch erst nach dem siebenjährigen Kriege Eingang, wurde dann aber im Fluge allgemein beliebt.

In Zedlers großem Universallexikon heißt es auf Seite 1627 des 29. Bandes: „Punsch oder Punsch, ein starkes Getränk unter denen See-Leuten, welches am meisten bei denen Engländern gebräuchlich ist und aus Brantwein, Wasser, Zucker, Bomeranzen-Saft und Muscaten-Nüssen zubereitet wird.“ Mehr indessen weiß das sonst so ausführliche Nachschlagebuch über diesen Gegenstand nicht anzugeben, ein sicherer Beweis, daß der Punsch damals noch weit entfernt war von der Rolle, die er etwa dreißig Jahre später zu spielen begann, denn aus dieser Zeit stammt wohl die Sitte, am Silvester dem Punschgott zu opfern.

Zur Jahre 1765 hatte Fürst Franz von Anhalt-Desau England besucht und eine ausgeprägte Vorliebe für englisches Wesen von dieser Reise heimgebracht. Dieser Fürst scheint auch zuerst zwanglose Punschabend ins Leben gerufen zu haben, an denen die Geladenen bei einem Glase des duftenden Tranks über Gegenstände der Wissenschaft und der Künste sich in zwangloser Weise unterhielten oder auch stritten.

Diese vom Oberhofmarschall Georg Heinrich von Berenhorst „Punschabend“ genannten Punschgesellschaften wurden nicht nur bei der Hautevolee, sondern auch bei der Bürgerlichkeit beliebt, und schon in den siebziger Jahren erscheint der Punsch auch in den Dessauer Gasthäusern, namentlich im „Gasthaus zum goldenen Ring“, vollständig eingebürgert. In Schweden, dessen Punschlied heute unter der Bezeichnung „Schwedischer Punsch“ einen

eigentlich gar nicht denkbar, weswegen denn auch einige Punschrezepte folgen mögen.

Silvester-Punsch. Nachdem das Gelbe von zwei Zitronen und einer reifen bitteren Pomeranze an 200 g Zucker abgerieben ist, wird der Zucker zerklagen und in eine Terrine gelegt. Dann drückt man den Saft der beiden Zitronen darüber, gießt $\frac{3}{4}$ l kochendes Wasser hinzu, rührt so lange um, bis der Zucker völlig zergangen ist, fügt $\frac{1}{2}$ l Rum, $\frac{1}{4}$ l Kognak, sowie 2 Eßlöffel Noyeau hinzu und füllt den Punsch in Gläser. — Berliner Schloß-Punsch. $\frac{2}{4}$ l Wasser werden mit 2 kg Zucker bis zur Siedehitze erwärmt. Dann fügt man vier Flaschen sehr edlen und alten Rheinwein, sowie eine Flasche feinsten, alten Rum hinzu. Nun wird die Flüssigkeit wiederum bis zur Siedehitze erwärmt, dann der Spiritusgehalt durch Ab-brennen gemildert. Schließlich seigt man das Getränk in eine Bowle, in die man vorher den Saft von zwei frischen Zitronen gedrückt hat. Der Punsch kann warm und kalt serviert werden. — Roter Herren-Punsch. 1 l starker Tee, 4 l schwerer Rotwein, 1 l Portwein, $\frac{1}{2}$ l Madeira, 1 Wasser-glas Kognak und 1 kg Zucker werden bis zur Siedehitze erwärmt und möglichst heiß aufgetragen. Dieser schwere, ganz vorzügliche Punsch darf jedoch nur mit Vorsicht ge-ossen werden. — Chamagne-Punsch. Das Gelbe von drei Zitronen und einer reifen Pomeranze wird auf 65 g Zucker abgerieben. Alsdann wird der Zucker in eine Terrine gelegt, mit dem Saft von zwei Zitronen betropft und mit genügend siedendem Wasser befüllt. Hat sich der Zucker völlig aufgelöst, dann fügt man zwei Flaschen Chamagner und eine Flasche Arrak hinzu, sezt die Terrine auf glühende Kohlen und erwärmt das Gebräu, bis sich am Rande ein weißlicher Schaum zeigt. — H i k u s (für Damen sehr geeignet). Zwei Flaschen Rotwein werden mit 8 g ganzem Zimt, 4 g Nelken, 2 g Muskatnuß, sowie $\frac{1}{2}$ kg Zucker auf Feuer gesetzt und bis zur Siedehitze erwärmt. Dann deckt man das Gefäß gut zu und läßt den Inhalt gegen zwei Stunden ziehen, worauf das Getränk durch ein gebräutes und wieder getrocknetes Leinentuch in die Terrine gefeilt wird. Der Punsch wird warm in kleinen Teegläsern serviert.

Nun, etwas Salz und Muskatblüte, sowie 175 g zerlassene Butter hinzu und bereitet einen lockeren Teig, der so lange geschlagen wird, bis er Blasen wirft, worauf man ihn zum Aufgehen an einen warmen Ort stellt. Ist der Teig genügend gegangen, gibt man ihn auf ein mit Mehl bestreutes Brett, rollt ihn etwa $\frac{1}{2}$ cm stark aus, sticht mit einem runden Nusstecher oder einem Glase Platten aus, bestreicht sie mit Wasser, belegt die Hälfte der Platten mit Fruchtmus, deckt die andere darüber, brückt die Ränder fest zusammen, rädelt sie ringsherum mit dem Nustenschälchen ab und läßt die Kuchen abermals aufgehen. Dann bäckt man sie schwimmend in kochendem Fett auf beiden Seiten braun, entfettet sie auf Fließpapier und überstreut sie mit Zucker oder überzieht sie mit irgendeiner Glasur. — Silvester-Pfannkuchen. 70 g Butter werden leicht gerührt, drei Eigelbe, ein ganzes Ei und zwei Eßlöffel Zucker unter stetem Rühren hinzugefügt. Dann gibt man weiter dazu ein wenig Milch und 250 g Mehl, das man mit einem knappen Päckchen Detters Backpulver vermischt hat. Nun legt man den Teig auf ein mit wenig Mehl bestreutes Brett und verfährt weiter, wie im vorhergehenden Rezept. Die aus dem Fett gehobenen Kuchen werden noch heiß mit Zucker bestreut; sie sind warm oder kalt zu servieren. — Gesner Pfannkuchen. Drei Eßlöffel voll Mehl, ein halber Kochlöffel gestoßener Zucker und drei ganze Eier werden gut untereinander gerührt, und zwar stets nach einer Seite hin. Nach und nach rührt man dreiviertel Glas Wasser und dann noch eine Messerspitze voll Salz unter die Masse, füllt sie in eine gut gebutterte feuerfeste Platte und stellt diese so lange in den Bratofen, bis der Teig, jedoch ohne zu backen, fester wird, worauf man den Kuchen herausnimmt, erkalten läßt und in kleine viereckige Stücke schneidet. Diese Stücke schiebt man nochmals in den Ofen, bäckt sie schön goldgelb und bestreut sie vor dem Austragen mit Zucker.

Schließlich mögen auch noch die bei den Damen sehr beliebten Punschschnitten Erwähnung finden, die wie folgt bereitet werden: acht Eigelbe werden auf dem Nudelbrett mit 250 g Butter, 320 g Zucker, 100 g geriebenen süßen Mandeln, etwas Zitronen-, 500 g Weizenmehl und ein Päckchen Detters Backpulver zu einem feinen Teig aus, schneidet ihn in fingerlange und zweifingerbreite Schnitten, legt sie auf ein mehlbestreutes Backblech, bestreicht sie leicht mit weißer Glasur und bäckt sie in mäßiger Hitze.

Kleinere Mitteilungen.

Zur Ernährung der Kälber. Für Kälber, welche man mit entrahmter Milch aufzittert, ist eine Zugabe von Fett nicht durchaus erforderlich. Findet aber die Entrahmung durch die Zentrifuge statt, wodurch der Milch nur noch wenig Fettgehalt verbleibt, so ist eine Zugabe von Fett notwendig. Gewöhnlich reicht man in solchen Fällen gefochten Keimamen oder Keimamennmehl. Seit einigen Jahren hat man in England angefangen, Fischtran zu verwenden, weil dieser billiger ist. Man gibt etwa 14 g. Auch will man die Ernährung gemacht haben, daß, wenn man tragenden Kühen täglich 15 bis 20 g Fischtran gibt, deren Kälber stärker werden.

Der Durchfall der Ferkel ist meist eine Folge von Erkältung, nassem Streu und Unreinlichkeit, teilweise aber auch eine Folge allzu kräftiger und allzu reichlicher Fütterung der Mutterschweine. Die Tiere sondern gelblichen, widrig und sauer riechenden Kot ab und stülpen wohl gar infolge von Schmerzen den After um. Dauert die Krankheit länger, so magern sie ab, fallen an den Hungergruben ein und bekommen großen Durst. Wärme, Reinlichkeit, Desinfizierung der Stallabteilungen und Trüge mit Kalkwasser und Karbolsäurelösung, sowie die öftere Verabreichung von Kreidepulver im Futter sind hiergegen sehr zu empfehlen.

Fütterung der Ziegen im Winter. Das zuträglichste Winterfutter für Ziegen ist gesundes, gut trockenes Heu, welches lang und auch kurz geschnitten gegeben werden kann. Das lange Futter muß in Häufen, unter denen Stricken angebracht sind, gegeben werden, damit die Tiere nicht zu viel verderben. Der Verbrauch an Heu wird am sparsamsten, wenn man es schneidet und mit Rüben, Kartoffeln und Raff mischt. Das

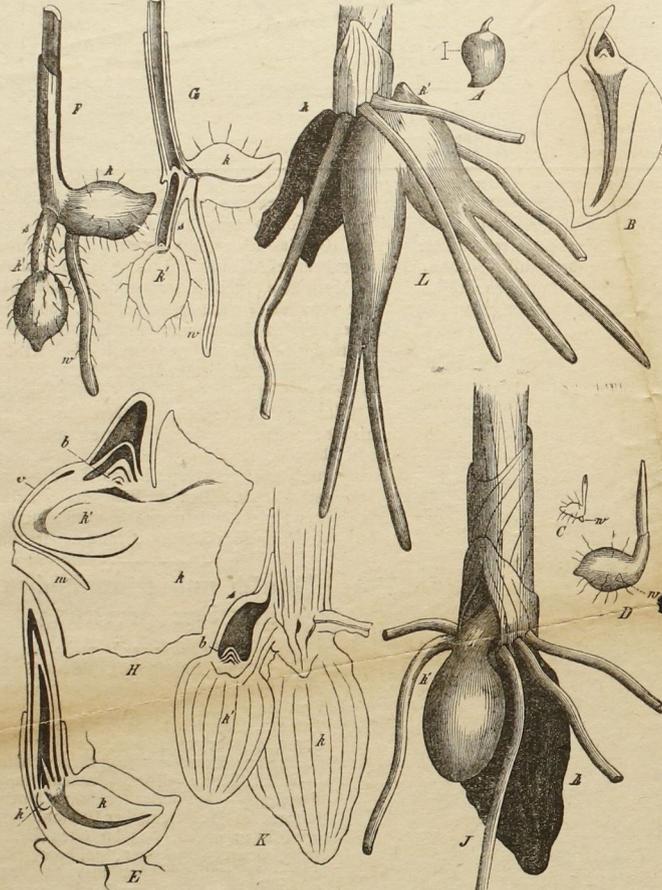


Fig. 2. Knollen einer Erdochidee, des Salet-Knabenkrautes (*Orchis militaris*). A Keimpflanze mit knolliger, einfacher Wurzel. B Dieselbe, vergrößert, im Längsschnitt. C, D ältere Keimpflanze, w erste Nebenwurzel. E Längsschnitt durch dieselbe, k Anlage der neuen Wurzelknolle. F, G Dieselbe Pflanze im zweiten Jahre mit sich festsender Knolle, n fadenförmige Wurzel. H Anlage der Seitenknospe für das folgende Jahr mit der Wurzel, welche wieder zur Knolle wird. I Knollenpaar einer abgeblühten Pflanze, die schrumpfbare Knolle, k die im nächsten Jahre blühende Knospe. K Längsschnitt durch J, bei b Knospe für die folgenden Jahre. L Hands förmig geteilte Knollen des breitsblättrigen Knabenkrautes (*Orchis latifolia*). Zu dem Artikel: „Etwas über Orchideen“.

Wetruß besitzt, war die Punschbereitung noch 1766 ganz unmöglich, weil durch einen königlichen Erlass vom selben Jahre die Einfuhr nicht nur von Champagner und Malaga, sondern auch von Rum und Arrak verboten wurde.

Um gründlichen machte sich Ende des achtzehnten Jahrhunderts die französische Tafel den Warmtrunk zu eigen, nachdem dieser während des amerikanischen Unabhängigkeitskrieges (1776 bis 1783) in Paris bekannt geworden war. Die Franzosen erfinden nicht nur den Bischof und den Kardinal als Variationen des Punsch, sondern sie stellten auch zuerst die gastronomischen Bedürfnisse für den Genus desselben fest.

Jedermann weiß, daß bei uns in Deutschland der Punsch das beliebteste Silvestergetränk geworden ist, dem das größte Interesse entgegengebracht wird; ja, in Berlin ist der Jahresfluß ohne Punsch und richtigen Berliner Pfannkuchen

eignet). Zwei Flaschen Rotwein werden mit 8 g ganzem Zimt, 4 g Nelken, 2 g Muskatnuß, sowie $\frac{1}{2}$ kg Zucker auf Feuer gesetzt und bis zur Siedehitze erwärmt. Dann deckt man das Gefäß gut zu und läßt den Inhalt gegen zwei Stunden ziehen, worauf das Getränk durch ein gebräutes und wieder getrocknetes Leinentuch in die Terrine gefeilt wird. Der Punsch wird warm in kleinen Teegläsern serviert.

Und nun noch einige Rezepte für die zum Punsch gehörenden Pfannkuchen. Berliner Pfannkuchen. In eine Schüssel schüttet man 750 g feines Weizenmehl, läßt es erwärmen, fügt 75 g in einer Oberstufe lauwarmen Milch aufgelöste Gese hinzu, vermischt sie mit einem Teil des Mehls und läßt das Hefestück aufgehen. Ist dies geschehen, fügt man 125 g Zucker, sechs zerquirlte Eigelbe, die abgeriebene Schale einer Zitrone, $\frac{1}{4}$ l lauwarme Milch, zwei Eßlöffel

Kurz geschnittene Futter wird besser verdaut, auch wird nicht so viel in den Mist getreten als bei Raufütterung.

Das Alter der Zuchtkaninchen. Obgleich nachgewiesen ist, daß Kaninchen in der Gefangenschaft bis acht Jahre alt werden, wird ein rationeller Züchter seine Tiere nicht so alt werden lassen, denn zur Zucht sind sie schon längst nicht mehr zu gebrauchen, und ein Braten von so einem alten Kaninchen dürfte auch nicht zu den Vederbissen zählen. Im Alter von acht Monaten bis zu zwei Jahren eignen sich die Kaninchen zur Zucht am besten, daher mache man es sich zum Grundsatz, ein Kaninchen nicht länger als zwei Sommer zur Zucht zu verwenden, da nach dem zweiten Jahre die Fruchtbarkeit bedeutend abnimmt und die Würfe immer feltener und geringer werden, etwa aus drei bis vier Jungen bestehen. Nur bei außergewöhnlich schönen Tieren kann man eine Ausnahme machen. Man schlachte also im Laufe des Herbstes alle alten Tiere, mit Ausnahme ganz besonders guter und schöner Exemplare. Zur Zucht behalte man solche Junge, welche bis zum nächsten März, wo man sie bezulegen läßt, etwa acht bis zehn Monate alt sind. Man hat dann weniger Fresser zu überwintern und hat da nur junges, gutes Zuchtmaterial, mit dem man auch etwas erreichen kann. Diese füttere man gut, ohne dieselben jedoch gerade zu mästen, was besonders für die Zeit etwa vom fünften Monat an gilt. Da die Tiere dann noch rasch wachsen, füttere man nicht so leicht zu gut, und die Kaninchen werden nicht so leicht fett. R. Z.

Das Legen der Hühner im Winter zu befördern, gibt es viele Mittel, welche aber alle gleichzeitig angewendet werden müssen, wenn sie Erfolg haben sollen. Zunächst ist ein warmer Stall erforderlich. Kann man die Wärme des Großviehstalles ausnützen, so ist dieses zu tun, jedoch darf man es an frischer Luft nicht fehlen lassen. Bei Regen, Schneewetter und an sehr kalten Tagen lasse man die Hühner nicht ins Freie, sondern weise ihnen einen geschützten Raum an, in dem sie sich tummeln können. Für die nötige Bewegung sorgt man, indem man ihnen Körner zwischen Häckel oder anderes Material streut. Kann man den Hühnern Grünes reichen, vielleicht Gemüseabfälle, Kohl, Rüben, so wird man dadurch das Legen sehr fördern. Ebenso ist warmes Weichfutter vorteilhaft. Man mischt Kartoffeln, Küchenabfälle, Kleie oder Schrot, Fleischabfälle oder Fleischmehl, Quark, Käse, Magermilch — was man gerade hat — gut durcheinander und gibt dieses als Morgenfutter, abends erhalten die Tiere Körner, Weizen oder Gerste. An kalten Tagen gebe man mehrmals warmes Trunkwasser. Das beste Mittel, um das Winterlegen zu befördern, sind Frühbruten, und jeder Züchter möge mit Beginn der nächstjährigen Brutzeit in dieser Beziehung Vorkehrungen treffen und brüten lassen, sobald irgend brütlustige Hennen zu haben sind. Wenn man Gelegenheiten hat, im Februar oder März Glucken zu kaufen oder zu leihen, so tue man es und sollte man für die Zeit des Brütens und Züchterns 2 Mk. Vorkaufszins zahlen. Zieske.

Wo sind die Legenester anzubringen? Die Hennen lieben es, ihre Eier an einem dunklen, ruhigen Ort zu legen. Das sehen wir, wenn Hühner im Freien gehalten werden und Zutritt zur Scheune, zum Heuboden usw. haben. Innerhalb dort, wo es am verstecktesten ist, sucht die unvorsichtige Hausfrau mit Erfolg nach Eiern. Dieses müssen wir bei der Anlage eines Hühnerstalles und bei der Anbringung der Legenester berücksichtigen. Letztere gehören dorthin, wo es am dunkelsten ist. Am einfachsten macht man die Nester aus vier Brettern kastenartig und je nach der Klasse von verschiedener Größe, 30 bis 40 cm in jeder Richtung. Den Boden der Nester füllt man mit kurzem Stroh oder Heu aus. Man rechnet auf drei bis vier Hühner immer ein Nest, um Streitereien, Verletzen oder Verlegen der Eier zu vermeiden. Die Nester kann man auch übereinander anbringen, wobei man aber berücksichtigen muß, daß sich die Hühner nicht im Wege sind und die oberen nicht die unten sitzenden beschmutzen. Re.

Auspäppeln junger Edelstaben. Es ist eine unangenehme Tatsache, daß die meisten Edelstaben schlechte Züchter sind und namentlich sich nicht gern mit der Ausfütterung ihrer Jungen abgeben. In solchen Fällen muß denn schon der Züchter selbst das Geschäft des Auspäppelns be-

folgen, wenn er seinen Taubenbestand durch Zucht vergrößern will. Dabei verfährt er folgendermaßen: Man nimmt eine Handvoll feinen Sago, tut etwas Salz dazu und kocht ihn zu einem ziemlich dicken Brei. Die Fütterung selber nimmt man mit einem sogenannten Insektenpulverstreuer vor, wie dieser, aus Kautschuk gefertigt, in jeder Drogeriehandlung zu kaufen ist. Man füllt nun den Brei in den Ballon und zwingt die Masse durch behutsames Drücken in den Kropf des Tierchens. Der Verstärker muß vollständig neu sein und vor dem Gebrauche sehr gewissenhaft gereinigt werden. Ebenso darf er natürlich niemals für einen andern Zweck verwendet werden. Damit sich im Ballon selber kein schlechter Geruch von Speiseresten bildet, wird er von Zeit zu Zeit mit Karbolwasser gründlich gereinigt. Selbstredend muß er dann vor jedem Gebrauche zum Zwecke der Fütterung mit reinem lauwarmen Wasser ausgepült werden. R.

Das Abtragen und Abkürzen der Rinde unserer Obstbäume, um den Stamm von Flechten, Moosen und Ungeziefer zu reinigen, sollte nie veräußert werden, denn die Bäume zeigen sich für diese Pflege sehr dankbar. Ein nachfolgendes Befreien mit Kalzmilch ist ebenfalls sehr angebracht, weil hierdurch beim Abtragen nicht entfernte Flechtenansätze getötet werden und der Baum vor Frost geschützt wird. Das Anfallen darf sich jedoch nicht nur auf den Stamm allein beschränken, sondern es müssen auch die alten Äste, namentlich die starken Astergabelungen, mit Kalzmilch behandelt werden, weil gerade an diesen Stellen Moos und Ungeziefer am meisten sitzen. Wenn der Kalkanstrich den Frost abhalten soll, dann muß das Anfallen ausgangs Winters geschehen, weil in dieser Jahreszeit Sonne und Kälte am gefährlichsten wirken. W. M.

Arbeiten des Gemüsegärtners. Wir müssen uns jetzt klar werden, in welcher Weise das Gemüseland im nächsten Jahre bebaut werden soll. Dort, wo Kohlgewächse im nächsten Jahre stehen sollen, muß tüchtig gedüngt, am besten Kuh- oder Pferdeböden untergegraben werden. Das Land, welches in diesem Jahre Kohl brachte, nimmt im nächsten Jahre Wurzelgewächse auf und ist für einige im Herbst oder Vorwinter aufgebrauchte Güllengüsse sehr dankbar. Achte bringt man auf die Stücke, welche Erbsen und Bohnen tragen sollen. Nach dem Auftragen der Düngstoffe wird das Land abgegraben und bleibt ungeeignet liegen, damit die Winterkälte genügend auf dieses einwirken kann und Ungeziefer und Unkrautsamen vernichtet werden. Auch dem Komposthaufen ist besondere Sorgfalt zuzuwenden. Bei leichtem Frostwetter muß er umgestochen werden. Das abgefallene Baumlaub, sowie die übrigen Überreste der Gemüße- und Unkrautpflanzen werden auf einem neu anzulegenden Haufen vereinigt, so daß alljährlich ein verrotteter Düngerhaufen zur Verfügung steht. C.

Gedämpftes Rindsfleisch. Ein frisches Rindsfleisch enthalt man sauber und entfernt alles Fett. Dann reinigt man gut sechs Sardellen, wiegt diese nebst einem Teelöffel Kapern, reichlich Petersilie und die Schale einer Zitrone recht fein, wälzt darin die zuvor geschnittenen Speckstreifen und spießt das Filet recht reichlich und sauber damit. Den Boden des erforderlichen Kochgefäßes belegt man reichlich mit frischen zerhackten Nierenrettich, einigen Mohrrüben, Sellerieknollen, Petersilienwurzel und einem Lorbeerblatt, legt das Filet darauf, gibt so viel Fleischbrühe und Rotwein — zu gleichen Teilen — darauf, daß das Fleisch gut davon bedeckt wird, fügt etwas Salz hinzu und dampft das Filet auf gelindem Feuer langsam weich. Hierauf gießt man die Sauce durch ein Sieb, sietert sie und kocht dieselbe mit flargeebltem Mehl sämig. M. A.

Gemishtes Paprika-Gesüßel. Ein kräftiges, besonders für ländliche Haushaltungen zu empfehlendes Gericht. Hierzu lassen sich zuvornen Hühner, Gänse und Tauben verwenden, das Alter kommt nicht in Betracht — nur berücksichtige man die Kochzeit. Das Geflügel wird sauber vorbereitet und in beliebig große Stücke zerlegt. Dann reibt man jedes Stück mit Salz, welches mit Paprikapulver bemischt ist, ein. Man rechnet ungefähr auf eine Handvoll Salz eine Messerspitze Paprikapulver. In das bestimmte Kochgefäß tut man Butter, Zwiebeln, Pfefferkörner und Vorbeerblätter (für ein ausgewachsenes Huhn nimmt man 60 g Butter, drei Pfefferkörner, eine mittelgroße Zwiebel und ein Vorbeerblatt), sobald

die Zwiebeln ein wenig gebräunt sind, tut man die Fleischstücke hinzu, nachdem auch diese braune Farbe genommen, füllt man so viel kochendes Wasser hinzu, daß sich das Fleisch darin weich schmoren läßt, einige Brostüde fügt man noch hinzu, um die Sauce sämig zu erhalten. Ist das Geflügel gar, nimmt man es aus der Sauce, gießt diese durch ein Sieb und gibt sie neben dem Geflügel zur Tafel. M. A.

Mohnklöße. Ein beliebtes schleissches Weihnachtsgericht sind die Mohnklöße, die in vielen Familien, trotz aller sonstigen Süßigkeiten, an keinem heiligen Abend oder Silvester fehlen dürfen. Man bereitet sie auf verschiedene Art. Auf 1/2 kg blauen, gebrähten und dann in der Heißsauce fein geriebenen Mohn nimmt man für etwa 20 bis 25 Pf. Zwiebeln, der in Zudewasser aufgeweicht ist, rührt diesen mit dem Mohn, Zucker und Wasser zu einer dickbreiigen Masse und gibt, je nach Geschmack, einige Tropfen Rosenwasser hinzu. So einfach diese Speise ist, ist sie doch wohlschmeckend und erfrischend. Man belegt die Schüssel mit gekältem Käse. — Feiner und teurer ist folgende Herstellungsweise: 1/4 kg Mohn bräht man mit kochendem Wasser, rührt ihn durch und nimmt, nachdem er sich abgeseigt, alle oben schwimmenden Körner ab. Dann gießt man das Wasser ab und läßt den Mohn auf einer ausgebreiteten Serviette trocknen. Zu 1 l Milch wird der Mohn, nachdem man ihn mit 125 g Zucker fein gestoßen, mit etwas Zitronensaft, Zimt, Mandelstücken und gesäuberten Rosinen fünf Minuten lang gekocht. Das Anrichten der Schüssel erfolgt schichtweise, indem man in Milch (mit wenig Zucker) gebackenen Zwiebeln oder Weißbrostüden, oder auch Schwammklößen zwischen zwei Lagen Mohn gibt. Die Speise bestreut man mit reichlich Zucker und Zimt und serviert sie kalt. M. A.

Eiergelee. Fehlerhaft ist es, wenn Eiergelee wie Schweigertafel erscheint; es muß ganz glatt, dabei aber zart und fest zugleich sein. Um ein solches Eiergelee zu erzielen, darf vor allem die Eiermasse dazu nicht gefalzen werden und muß sie bei gelinder Hitze im Wasserbade fest werden. Ganze Eier schlägt man einen Tassenkopf voll, leert ihn in ein geräumiges Gefäß aus und gibt denselben Tassenkopf voll rohe Milch oder rohen Rahm dazu. Gut durchquirlt gibt man die Masse durch ein grobes Sieb, füllt sie dann in gut gebutterte kleine Bechergläser, die man in heißes, aber nicht kochendes Wasser stellt. Das Gefäß wird mit den Formen unter gelinder Hitze in den Ofen gesetzt, bis die Eiermasse fest wird. A. M. W.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

(Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Fragebeantwortung für die Leser nur Zweck, wenn dieselbe wirklich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Fig. in Briefmarken beigelegt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Berücksichtigung. Die allgemeinen in verschiedenen Fragestellungen werden aufgeben hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.)

Frage 150. Meine Tauben sitzen matt da und fressen sehr wenig; nach kurzer Zeit stellt sich dann Lahmheit ein, sie können nicht mehr fliegen und werden schließlich. Ich habe die Tauben aufgeschnitten und gefunden, daß die ganzen Därme vollgepackt von grau-weißen, ungefähr nahnadellangen und -biden Würmern sitzen. Ein Tierarzt hat pro Taube 1 g Arefanz verordnet, dies Mittel hat nichts genutzt, die Tauben sind trotzdem eingegangen. Können Sie mir ein Mittel angeben? F. D. in J.

Antwort: Ihrer Beschreibung nach sind Ihre Tauben von der Spulwurmerkrankung befallen. Der Spulwurm der Taube heißt zoologisch *Heterakis maculosa* und kommt auch bei Hühnern vor. Man findet den Spulwurm sogar in Hühnererien. Arefanz ist das zweckmäßigste Mittel zur Vertreibung der Würmer, und 1 g ist die richtige Dosis. Wir können daher nur empfehlen, die Kur zu wiederholen. Am besten geben Sie die Arefanz in Pillen, welche mit Butter hergestellt sind. Dr. S.

Frage 151. Mein Schwein lahmt, ist sonst munter und fröhlich; an dem linken Hinterbein befindet sich eine große Beule, die ein bißchen rot entzündet ist. Wie heile ich? J. M. in A.

Antwort: Reiben Sie die entzündete Stelle täglich mit Vorlaib ein. Dr. S.

„Der Kleine nahm es gern.“

Es ist oft gänzlich zwecklos, ein Kind zu zwingen, widerlichen Lebertran einzunehmen, der so oft Verdauungsbeschwerden verursacht. Lebertran kann aber heute in einer Form gegeben werden, die nicht nur schmackhaft und leicht einnehmbar ist, sondern die auch höheren Nährwert besitzt und raschere Erfolge erzielt, wie dies z. B. Herr Rosenthal in seinem Brief über sein Söhnchen Paul schreibt:

Varen i. Westf., Burgstraße 37, den 27. März 1905.

Ich habe Ihre Scotts Emulsion bei meinem jetzt 2 1/2-jährigen Söhnchen Paul angewandt und bin mit dem Erfolg sehr zufrieden. Das Kind litt etwas an geschwollenen Drüsen, sowie an einem hartnäckigen skrophulösen Ausschlag, der sich besonders hinter dem Ohre zeigte, stets nässte und das Kind arg belästigte. Lebertran, sowie andere Lebertranpräparate wurden von dem Kinde mit Widerwillen weggenommen und waren dem fränkischen Kinde mit Gewalt nicht beizubringen. Ein Versuch mit Ihrer Scotts Emulsion ergab zu meiner Freude, daß der Kleine dieses Präparat gern nahm; seitdem haben wir es ihm regelmäßig fortgegeben und haben erreicht, daß er jetzt nicht nur regelmäßigen Appetit hat und wohlgenährt aussieht, was vor dem Gebrauch nicht der Fall war, sondern er ist auch sonst lebendiger, wogler, und der nässende Ausschlag ist verschwunden. (gez.) Louis Rosenthal.

Scotts Emulsion ist eines der besten Kräftigungsmittel für Kinder, und durch das Scottische Verfahren wird der widerliche und unbedauliche Lebertran schmackhaft und leicht verdaulich, so daß ihn Kinder stets mit großer Vorliebe einnehmen.

Scotts Emulsion wird von uns ausschließlich im großen Verkauf, und zwar nie lose nach Gewicht oder Maß, sondern nur in verpackten Originalpackungen in Karton mit unserer Schutzmarke (Fischer mit großem Fisch auf dem Rücken). Scott & Bowne, G. m. b. H., Frankfurt a. M.

Bestandteile: Reiner Medizinal-Lebertran 1500, prima Glycerin 500, unterphosphorigsaures Kalk 33, unterphosphorigsaures Natrium 20, wasserhaltige Phosphorsäure 200, Gummi arab. 20, weisses Wachs 100, Alkohof 110, hierzu aromatische Emulsion mit Zimt, Mandeln und Guaitheria-Öl je 2 Tropfen. (169)

Der Herbst ist wieder da mit seinen trüben Tagen, den häufigen Erkältungen, Fieber, Grippe, Husten, Niesen, und mit der Angst, aber wie sollen wir diese Vorkämpfer des Winters wehrt werden? Weis er uns doch kein Rezept zu schreiben, das dagegen hilft, keine Apotheke zu weisen, in der diese Arznei verpackt wird. Und doch gibt es ein solches Mittel, — ein höchst einfaches und unfehlbar wirksames Mittel. Um die Kälte, auch bei heftiger Witterung, selbst bei längerem Aufenthalt auf unwirtlichen Feldern nicht im Haus zu lassen, zu vermeiden, zu verhindern, zu überwinden, zu überdauern, das ist unser Zweck. Da nun aber ein Schuh oder Stiefel, der diese Eigenschaft schon an sich besitzt, bisher nicht erfunden ist, so müssen wir nach einem anderen Wege suchen, unsere Fußbedeckung widerstandsfähig zu machen. Diesen Zweck erreicht am besten Glig's Leder-Öl, das von Sollicicant Karl Glig in G. D. (Vertrieb bei Berlin) fabriziert und in den Verkehr gebracht wird. Dieses Öl ist nicht nur frei von Säuren und Harzen, greift deshalb das Leder nicht an, sondern wirkt vielmehr konservierend und verhindert Fäulnis und Schimmelbildung. Glig's Leder-Öl zieht in das Leder ein, durdringt dessen Poren und imprägniert es so vollständig, daß das Eindringen von Feuchtigkeit un-

möglich, das Leder also vollkommen wasserdicht wird. Dabei erhält Glig's Leder-Öl das Leder stets weich und geschmeidig; selbst längere Zeit nicht getragene Stiefel werden nicht hart und bleiben geschmeidig gegen Bruch. Da das Öl von dem Leder vollständig aufgenommen wird, bleibt auch keine Fettspur auf demselben stehen, die Augenlider erstickt haben und werden, so daß bei Benutzung Schuhe und Kleider nicht bedünnt werden. Ebenso können imprägnierte Stiefel blank gewischt werden, sobald das Öl eingezogen ist, und bereits vorher gewischtes Leder gewinnt noch an Glanz, wenn man nach dem Imprägnieren etwas nachbürstet. Das sind Eigenschaften, die Glig's Leder-Öl überall empfehlen und es namentlich in der kalten Zeit, ganz unentbehrlich machen. Selbstverständlich ist Glig's Leder-Öl bei gleicher konservierende Wirkung auch auf anderes Lederzeug, wie Felle, Ledertaschen, Ledertaschen, Treibriemen, Lederjacken aus. Glimal mit Glig's Leder-Öl imprägnierte Gewänder und Nehmen keine Feuchtigkeit an, sie bleiben daher stets geschmeidig. Druckfedern bei Fellen werden dadurch verhärtet.

Mit Glig's Leder-Öl behandeltes naturfarbiges Leder wird nur um wenig dunkler. Für schwarzes Lederzeug wird Glig's Leder-Öl auf Wunsch auch schwarz gefärbt geliefert. Glig's Leder-Öl ist das einzige in der Deutschen Reichsarmee zur Verwendung vorgeschriebene Lederkonservierungsmittel. Die Einführung erfolgte auf Grund langjähriger Versuche, und läßt sich aus diesem Umstande schon ein Schluß auf die vorzügliche Qualität ziehen. Die Gesamtfabrikation wird vom Königlich Preussischen Militär-Versuchsamte ständig geprüft und nach Gutbefinden für den Betrieb freigegeben. Es ist somit für stets gleichmäßige und ausfallende Qualität weitgehendste Garantie gegeben.

Die Firma Karl Glig unterhält außer in Groß-Bitterfeld W. III. eine Niederlassung in Borsbeim. Niederlagen befinden sich in den meisten Diogenen, Waffens-, Schuh- und Sattlerwaren-Handlungen im Reiche. Preise: 1/2 Liter M. 2.50, bei größeren Bezügen weitestehende Preisermäßigung.



Tatsachen beweisen!

Im Frühjahr machte ich einen Versuch mit Ihrer Marke B. Bei dem Verfüttern dieser Marke habe ich eine kolossale Ferkelzucht bei meinen Schweinen bemerkt und teile Ihnen hierdurch meine volle Zufriedenheit mit. Senden Sie wieder 50 Kilo. Dr. Lorenz v. Guther. August Jeschenski.

Grächen's weltberühmter Futterkalk bietet die größte Sicherheit in bezug auf Reinheit und Unverderblichkeit, und wird derselbe noch keinem Kalk der Konkurrenz übertroffen.

Marke A für trächtige Tiere und zur Aufzucht 5 Kilo M. 2.-, 12 1/2 Kilo M. 4.-, 25 Kilo M. 7.-, 50 Kilo M. 12.-, 75 Kilo M. 16.-, Marke B für Maiz- u. Wildvieh, 5 Kilo M. 3.-, 12 1/2 Kilo M. 5.50, 25 Kilo M. 9.75, 50 Kilo M. 18.-. Alles franco jeder Station.

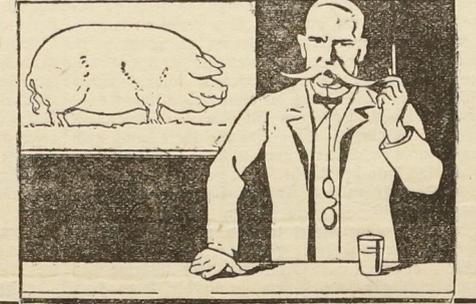
E. Grächen & Co., Chem. Fabrik, Leipzig-Eutritzsch 15.

Lädtige Provisionsreise überall achtet.

Trockenrauch-Pfeife

Modell 1906 D. R. G. M. No. 257 546

patentamtlich eingetragen, hat noch nie dagewesene wertvolle Eigenschaften, welche d. Pfeifenrauchen zu einem Werk v. Wasser sehr leicht rein zu halten wird d. Rauchkanal bei d. ca. 27 cm lang. Pfeife „1906“ auf ca. 90 cm vergrößert. Auf dies. langen Wege schlägt naturgemäss u. nachweislich Tabakrauch infolge d. bedeutenden Abkühlung d. Luftmassen, deren feuchten und glühenden Bestandteile nieder, so dass er gereinigt in d. Mund geht. Die Köpfe (halten viel Tabak) sind so eingerichtet, dass das Feuer, wenn d. Tabaks ausgeschossen, auch d. Festhalten d. Abzuges ermöglicht. Pfeife 1906 mit echtem Weichsel, Kopfu. Abzug aus echtem Bruyèreholz, Primakernspitze, Kopf geschliffen, p. St. 3.15 Mk., nicht geschliffen 3 Mk., mit fein erhalten geschnittenen Köpfe 3.30 Mk., Kopfu. Abzug aus weissam oder grünem Porzellan fein bemalt, 2.30 Mk. Garantie Zurückn. Probepack vorz. Tabaks grat. Reichhalt. illust. Preisliste frei. C.H. Schroeder, Pfeifenfabrik, Erfurt, No. 53. (168)



Schweine, von denen man große Schnellwüchsigkeit und schnelle Gewichtszunahme im ersten Lebensjahre verlangt, erhalten ein Futter, in dem sich Kalk und Phosphor in nicht genügender Menge befinden. Ein wirklicher Mangel an diesen zur Knochenbildung notwendigen Mineralsubstanzen kann eintreten und dadurch der Wasserfolg ausbleiben. Daher ist bei Schweinen die Beigabe von **phosphor- und kalkhaltigen Nahrungsmitteln** unentbehrlich und von durchschlagendem Einflusse.

Nicht selten heft sich durch solche Beigabe auch die bis dahin mangelnde Ferkelzucht, eine Folge der gesunden Entwicklung des gesamten Organismus.

Die Frage, ob phosphorreicher Kalk durch Schlammkreide ersetzt werden könne, beantwortet Altmeister Erzellenz Prof. Dr. Kühn wie folgt:

... es wird zuweilen empfohlen, anstatt der Knochenerde dem Futter nur schlammige Kreide beizumischen, es ist aber doch in Rücksicht auf die Verdauungsvorgänge zweckmäßiger, bausch phosphorhaltigen Kalk (präzipitierten Futterkalk) zu verabreichen.

Also keine Schlammkreide, sondern phosphorreicher Futterkalk muß gefüttert werden.

Staliener-Hühner, 1905 leger & M. 1.50, Legehühner 1905er Brut & M. 2.20. Bei 20 Stück franco. Bestellerkarte, unterwärts. Preisliste auch über Hühnerzucht, Truten gratis. (181)

Geschäftshof „Germania“ in Guden (Baden).

Direktor Bezug v. Waffen ist das Beste. Verlangene Siede neuesten Preisen von

Gust. Zink, Waffenfabr. Mohle u. Thür, über alle Arten Jagdgewehre, Scheiben- u. Birschbüchsen, Teschings, Revolver etc.

Ein gewaltiger Fortschritt

ist das neue Modell des **Teutonia-Zentrifugal-Milch-Separators.**

Verlangen Sie Prospekt u. Offerten. **Märk. Maschinenbau-Anstalt „Teutonia“, Frankfurt (Oder) 119.**

Herm. Müller, Leipzig-Eutritzsch 5. billige Bezugsmethode für **Bedarfsartikel für Gärtner, Obstbau, Geflügelzucht etc., Düngemittel, Futtermittel, Gemerische etc.,** (227)

Torfmulle Ia, gesunde Stallreue, Ballen, ca. 2 1/2 Str. M. 5.-. Ausf. illust. Preisliste kostenlos.

„Freyd“-Brutmaschine, die einzig sicher brütende und vollständig allein regulierende Brutmaschine der Zukunft, sowie künstl. Zuchtschleier zur Schlangenfangung, verleiht liefert ohne Konkurrenz, reell u. mit wenig Mühen, daher billig. **Pankraz Kochs, Düsselb. Hofstr. 213.** Verlangt unumittl. Katalog mit Abbildungen und Beschreibungen, bevor Sie anderswo kaufen. (218)

Wie vor 25 Jahren, wo die Firma M. Brockmann die erste und lange Zeit die einzige Kalkferrugin war,

so kommt auch heute noch der M. Brockmannsche Kalk bei erfahrenen Landwirten als Bestfütterungsmittel wegen seiner Reinheit und höchsten Verdaulichkeit in erster Linie in Frage.

M. Brockmanns Futterkalk Marke A reines Knochenpräzipitat mit 38-42% zitronenl. Phosphorsäure (nur mit nebenstehender Schutzmarke) für alle Jungtiere und erwachsenen Tiere und als Mittel zur Verhütung von Knochenkrankheiten kostet: 100 Kilo 25 M., 50 Kilo 15 M., 25 Kilo 8.50 M., 12 1/2 Kilo 5 M., 5 Kilo 2.50 M. Alles franco.

M. Brockmanns Futterkalk Marke B mit dem Zwerg (siehe nebenstehende Schutzmarke), speziell für Schweine ausgedacht und Schweinefleisch, 30% zitronenl. Phosphorsäure und wertvollen apertanteneigenen Vegetabilien kostet: 100 Kilo 39 M., 50 Kilo 20 M., 25 Kilo 11 M., 12 1/2 Kilo 6 M., 5 Kilo 3.50 M. Alles franco. — Packmaßnahme 20 Fig. extra.

Zur Vereinfachung von Ferkeln gebe man bei Fütterungen stets an, ob Marke A oder B gesandt werden soll.

M. Brockmann, Chem. Fabrik, Leipzig-Eutritzsch 22.

Für nur 2,50 Mf. versende ich einen gutgehenden Becker mit nachfolgender Zifferblatt. Neuhalt! Nur 4 2/3 M. kostet ein elegant ausgestatt. patentiertes Zifferblatt. Kronenwecker mit nachfolgend. Zifferbl. sehr laut und lange wech. 1 Uhr 3.30 M. kostet eine echt Alt. opt. Mem. Uhr, 2 Uhren in doppelt. Goldrand. Zifferblatt. Garantie. Wer wirklich viel Geld beim Einkauf solcher Ware sparen will, besäume nicht, meinen neuesten, reich illust. Preis-Katalog über sämtl. Uhren, Ketten, Gold- u. Silberwaren zu erg. n. f. zu versch. Uhrmacher u. Schmiedehäuser verlangen meinen neuesten Katalog-Katalog. Fortschritte u. billige Bezugsmethode in Uhren, Fountainpen, Werkzeugen, Sellen u. Goldwaren etc. Versand nur gegen Nachnahme oder vorherige Einzahlung. Porto u. Verpackung extra. Katalog gef. gratis.

Hugo Pinoux, Hannover 37. Uhren billigerer Qualität:

Nickel-Mem.-Uhr, 30 Td.,	3.25
Echt silberne Herren-Mem.,	6.75
Echt silberne Damen-Mem.,	6.75
Goldene Damen-Memont.,	13.25
Bedenkzeiten mit Abkoffer	1.50

Bei Alten, schmerzhaften Fussleiden

(Soffenen Füßen, eisenharten Wunden etc.) hat sich das **Sell'sche Universal-Heilmittel**, bestehend aus Salbe, Gaze, Blutreinigungsmittel (Preis komplett M. 2.50) vortrefflich bewährt. Schmerzen verschwinden sofort. Unverkennungszeichen laufen fortwährend ein. Das Universal-Heilmittel, prämiert mit 4 goldenen Medaillen, ist nicht nur allein zu bestehen durch die **Sell'sche Apotheke, Stephansplatz 132 (Nied.-Sachsen).**

Sell's Universal-Heilmittel, Gaze u. Blutreinigungsmittel sind gef. gesch. (224)

Trinken Sie gern einen hochfeinen, unverfälschten **Kognak, Rum, Brantwein, echt. Vitor, Brusch** od. Bier, Wein, Mineralwasser etc., so bestellen Sie unbedingt das wertv. 170cl. Kistchen, Regency, 11. Aufl., die Desinfektion im Sinne der Hygiene, die Keimtötung für sofortigen, krankenleichten Selbstheilung aller Getränke. Hierdurch sparen Sie viel Geld und haben den unzweifelhaftesten Beweis für absolute Reinheit u. allerbeste Qualität. Wegen Einbringung von nur 50 Pfg. in Marken direkt vom Verfasser **Max Ed. M. Noa, Sollicicant, Berlin N. 24, Hagen-Str. 5.**

Verantwortung: Bobo Grundmann, für die Zukunft: Bobo Neumann, Verlag: F. Neumann, Neudamm, 1. Aufl. d. in Neudamm. — Verlag von Karl Zöll, Leipzig (Bez. Halle).